



Nelken

Auch Gewürznelken oder Nägeli genannt

#GefroFoodfacts

Nelken - Rotkohls Liebling

Herkunft der Nelken

Nelken, auch Gewürznelken oder Nägeli genannt, gehören zu der Familie der Myrtengewächse. Gewürznelken sind die getrockneten Blütenknospen des immergrünen Gewürznelken-Baums. Ursprünglich ist die Pflanze auf den Molukken (»Gewürzinseln«), einer indonesischen Inselgruppe, beheimatet. Arabische Händler brachten das seltene und kostbare Gewürz nach Europa. Heute werden Gewürznelken weltweit angebaut, eine besonders hochwertige Qualität wird nach wie vor den Nelken von den Molukken sowie aus Sansibar und Madagaskar nachgesagt. Die Blumen Nelken wurden wegen ihres ähnlichen Duftes nach den Gewürznelken benannt. Der Name Nelke kommt angeblich von dem Wort Nagel, da die Blütenknospen kleinen Nägeln ähneln.

Aroma und Inhaltsstoffe der Nelken

Nelken haben ein intensives Aroma und ein brennend scharfen und zugleich leicht süßlichen Geschmack. Nelken bestehen zu 80 bis 95 Prozent aus dem Inhaltsstoff Eugenol und enthalten reichlich ätherische Öle (10 bis 15 Prozent), die für den typischen Geruch, Geschmack verantwortlich sind.

Wirkung und Anwendung der Nelken

Nelken in der Küche: Nelken werden bevorzugt in der **indischen, chinesischen** und **orientalischen Küche** verwendet. Besonders in der kalten Jahreszeit und zu Weihnachten kommen Nelken bei Rotkohl und Co. auch in der traditionellen deutschen Küche zum Einsatz. In Lebkuchen, Punsch, Glühwein und Sauerkraut dürfen Nelken nicht fehlen

Nelken-Tipp:

Eine Orange mit Nelken gespickt, verströmt einen angenehmen Geruch und sorgt gerade in der Weihnachtszeit für eine schöne Atmosphäre.

Nelken sind beispielsweise in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: