



Brioche-Brot-Rezept mit dem vielseitigem Zigerklee

REGIONAL & NACHHALTIG

1 kg	Weissmehl
15 g	Salz
15g	Zigerkleepulver getrocknet
1	Prise Zucker
6 dl	Milch
1	Hefewürfel
200 g	Butterwürfel kalt
1	Ei

Viel Freude beim Zubereiten

Weissmehl, Salz, Zigerkleepulver und Zucker in einer Schüssel mischen.

Die Hefe in der 32° warmen Milch auflösen, die Milch mit der Hefe in die Schüssel bzw. in die Mulde der trockenen Zutaten geben und 5 Minuten langsam kneten.

Die kalten Butterwürfelchen zugeben und den Teig 5 Minuten lang bei schnellem Tempo kneten.

Den Teig auf das Doppelte aufgehen lassen.

Kurz durchkneten, falten und mit der Faltkante nach unten in eine Springform geben (evtl. Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen).

Den Teig 30 Minuten gehen lassen.

Zum Schluss den Teig mit Ei bestreichen und bei 180° Umluft 45 Minuten backen (Tipp: Gegen Foodwaste ein ganzes Ei verwenden).

Nach dem Backen das Brioche-Brot aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.



ZIGERKLEE
Wie das duftet!

FÜHRUNGEN IM CULINARIUM ALPINUM

Auf unserer Website finden Sie eine Auswahl an Führungen durchs Kloster, die Essbare Landschaft oder den Alpsbrinkeller mit einer Degustation verbunden.

Geniessen Sie im ehemaligen Kloster des CULINARIUM ALPINUM saisonale Produkte regionaler Produzenten kreativ interpretiert. Tischreservation wird empfohlen.



CULINARIUM ALPINUM

Mürgstrasse 18 | CH-6370 Stans | +41 41 619 17 17 | culinarium-alpinum.ch



TRADITION BEWAHREN
GENUSS ERLEBEN
ZUKUNFT NACHHALTIG GESTALTEN

TRADITION
&
WISSEN

Was haben Kreuzzüge mit Zigerklee am Hut?

Tipps zur Verwendung von Zigerklee

- Brotaufstrich mit Quark, Hart- oder Frischkäse
- Brotgewürz
- Dips
- Eierspeisen
- Frisch geschnitten
- Kartoffelgerichte
- Käsemürbestangen
- Pasta Saucen
- Salate
- Süßspeisen mit Honig
- Zigerkleepulver (gewuerzladen.ch)

Weitere Informationen finden Sie u.a. im Buch «Enzyklopädie der alpinen Delikatessen, das kulinarische Erbe der Alpen von Dominik Flammer», das bei uns erhältlich ist.

Sobald die Sommertage länger und wärmer werden, beginnt auch die Saison des Zigerklees. Wenn das «Zigeunerkraut» eine Höhe von 20 cm erreicht hat, verbreitet sich mit der Sommerbrise ein feiner Duft nach frisch gemähtem Heu. Viele kennen vielleicht den Bockshornklee. Er ist eng mit dem Schabzigerklee verwandt. Doch je genauer man die beiden Kleearten betrachtet, desto mehr Unterschiede sind zu erkennen. Typisch für den Schabzigerklee sind seine blassen, eher hellblaugrünen Blüten. Die Blätter sind anfangs rund wie beim Klee und werden später gezähnt.

Zigerklee kann in einer Höhe von 30 bis 70 cm geerntet werden. So kann er zwischen Juni und August mehrmals geschnitten werden.

Woher stammt der Brotklee eigentlich?

Viele historische Quellen weisen darauf hin, dass der Brotklee zur Zeit der Kreuzzüge seinen Weg aus dem östlichen Mittelmeerraum in den Alpenraum gefunden hat. Auf dem Rückweg in die Heimat sollen die Kreuzritter die Samen in den Klöstern zurückgelassen haben. Die dort ansässigen Nonnen und Mönche sorgten dann dafür, dass das Gewürz auch ausserhalb der Klostermauern bekannt wurde.

Noch heute schmückt der Klee verschiedene Klostergärten und wird zum Würzen des heimischen Brotes verwendet.

Bezeichnungen für den Zigerklee:

Zigerklee / Schabzigerklee / Brotklee / Zigeunerkraut / Zigeinerklee / Trigonella caerulea

Bei uns in der Essbaren Landschaft steht Trigonella caerulea in einem der Hochbeete.

Zigerklee verzaubert den Gaumen mit einem vielfältigen Duft, der an Heu, Nüsse und Curry erinnert. Der leicht bittere, nussige Geschmack passt hervorragend zu Dips, Frisch- und Hartkäse.

Durch seine Bitternote gilt der Schabzigerklee auch als appetitanregend und verdauungsfördernd.

Schabzigerklee kann bereits auf kleinen Flächen oder in Töpfen auf dem Balkon angepflanzt werden. Die einjährige Pflanze gilt als sehr vorteilhafte und leicht zu pflegende Bienenweide.

Wird Zigerklee nicht frisch verwendet, können die Blätter und Blüten getrocknet und gerebelt werden, um sie länger haltbar zu machen.

Im Restaurant CULINARIUM ALPINUM im ehemaligen Kapuzinerkloster dreht sich alles um die regionale Küche, die täglich für Sie aufs Neue kreativ interpretiert und serviert wird. Die verwendeten Produkte stammen vorwiegend aus Nidwalden, Obwalden und den angrenzenden Zentralschweizer Kantonen, vorzugsweise aus biologischem Anbau. Produkte aus der Schweiz und dem Alpenraum ergänzen das Angebot.



GENUSS
ERLEBEN