Kaffirlimette

citrus hystrix

Makrut-Limette, suan gan ye (chin.), makrut lime (eng.), combava (franz.), bai makrut (thail.), daun jeruk purut (indones.), daun limau purut (mal.)

Kategorie

Rautengewächse (rutaceae), Zitrusfrüchte

Beschreibung



citrus hystrix

Die Kaffernlimette (Citrus hystrix), auch Kaffir-Limette oder Mauritius-Papeda, oder aus dem Französischen Combava, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Zitruspflanzen (Citrus) innerhalb der Familie der Rautengewächse (Rutaceae). Sie dient als Gewürz- und Heilpflanze. Die Kaffirlimette wächst an einem immergrünen Baum von bis zu 3 m Höhe. Aus den weißen, relativ kleinen Blüten entwickeln sich birnenförmige Früchte, die typischerweise 6 cm groß sind. Die unebene, grobwarzige Schale verfärbt sich im Lauf der Reife von dunkelgrün nach gelb. Allerdings werden Kaffernlimettenfrüchte praktisch immer unreif, also grün, gehandelt. Das markannteste Merkmal dieser Pflanze sind die die Doppelblätter, die oben kräftig grün glänzen und an der Unterseite hellgrün gefärbt sind.Die Früchte sind klein, runzelig und saftarm, aber reich an ätherischen Ölen wie Citronellal und Limonen, die für den intensiven Duft sorgen.Der Name »Kaffir« gilt in manchen Regionen als problematisch, daher wird Makrut-Limette zunehmend bevorzugt.



Kaffirlimettenblätter

Herkunft

Ursprünglich stammt die Kaffirlimette aus Südostasien, vermutlich von der Malaiischen Halbinsel. Sie wurde durch Auswanderer und Handelsrouten nach Indonesien, Indien, Australien, La Réunion, und sogar in die USA gebracht. Im 19. Jahrhundert gelangte sie über französische Kolonialhändler nach Europa.

Aroma

Die Blätter der Kaffirlimette verströmen einen zitronigen, leicht blumigen Duft, der leicht an Limetten erinnert. Die Fruchtschale hat eine leicht bittere Note.

Verwendung

Kaffernlimetten sind klein und saftarm, daher spielen sie keine Rolle zur Herstellung von Erfrischungsgetränken. Neben der Verwendung von Kaffernlimettenöl in der Parfümerie ist die Pflanze vor allem in der Kochkunst Südostasiens und dem französischen Überseedepartement La Reunion bedeutsam. In der Küche verwendet man zumeist die frischen Blätter. Man kann sie, ähnlich wie europäische Lorbeerblätter, in soßigen oder suppenartigen Speisen mitkochen lassen, wobei sie ein pikant-zitronenartiges Aroma an die Speisen abgeben.

© 2026 coquina.de

Insbesondere in der thailändischen Küche sind die Blätter der Kaffirlimette ein unverzichtbares Würzmittel für Currys und Suppen, denn der Geschmack harmoniert sehr mit Kokos, Ingwer, Knoblauch und Chili.
Frische Blätter werden ganz mitgegart, aber nicht mit gegessen oder es wird die Blattrippe entfernt und die Blätter in sehr feine Streifen geschnitten. Getrocknete Blätter werden vor der Verwendung gewässert. Wird die Schale verwendet, muss sie zuvor gründlich gewaschen werden und von der weißen Innenhaut befreit werden.
In Malaysia und Indonesien werden auch die Kaffernlimettenfrüchte zum Würzen genutzt. Man lässt dazu entweder grob zerschnittene oder gequetschte Kaffernlimetten in Schmorgerichten mitkochen (dabei entwickelt sich unvermeidbar auch etwas Bitterkeit aus dem Mesocarp), oder verwendet nur die äußerste Schicht der Schale (Exocarp).
Auf La Reunion werden die kleingeschnittenen Schalen der Früchte dem Rougail oder Samoussas beigemischt.

Einkauf / Aufbewahrung

Kaffirlimetten sind in gut sortierten Feinkostläden erhältlich oder sicher günstiger in Asienläden. Frische Blätter lassen sich einfrieren und sind mehrere Wochen haltbar. Getrocknete Blätter luftdicht und dunkel aufbewahren.

Ersatz

Sind keine Kaffirlimettenblätter oder -schale verfügbar, kann das Aroma auch durch Zitronengras oder etwas Zitronensaft verbessert werden.

© 2026 coquina.de