

Inhalt

Vorbemerkungen	11
Zur Kulturgeschichte und Verbreitung des Neubürger Knopfkrauts (<i>Galinsoga spec.</i>)	17
Zur deutschen und englischen Namenherkunft und Bezeichnungen aus anderen Ländern	31
Zum Namen der botanischen Nomenklatur der beiden in Europa verbreiteten Arten	42
Botanische Beschreibung der beiden Arten	43
Zum Aussehen der Pflanze, Stängel und Blätter	45
Über die Standortansprüche	60
Das Vorkommen der Knopfkraut-Arten in den Hackfruchtkulturen, Gärten und an Standorten des Feldgemüse-, Obst- und Weinbaus	69
Weitere Standorte des Vorkommens	83
Lebenszyklus und Wuchsverhalten	90
Über die heilwirksamen Anwendungen	115
Die kulinarischen Nutzungsmöglichkeiten	132
Bevorratungsmöglichkeiten	139
Das Knopfkraut in der Küche – Rezepte geordnet nach Nutzungsgruppen	149

Anmerkungen zum Umgang mit dem Knopfkraut	151
Kalte Vorspeisen	157
Knopfkraut-Vorspeisen-Salat mit Avocado	157
Einfache Knopfkraut-Paste	158
Knopfkraut-Grillbutter	161
Pikante Knopfkraut-Topfencreme	161
Sülzchen mit Knopfkraut	162
Knopfkraut-Topfenmousse auf Räucherforellenfilet	164
Warme Vorspeisen	167
Frisches Knopfkraut-Gemüse mit getrockneten Tomaten	167
Knopfkraut-Geflügel-Nocken auf Kartoffelsauce	168
Knopfkraut-Soufflé	169
Gurken-Risotto mit Knopfkraut-Stielen	172
Suppengerichte	174
Die schnelle Knopfkraut-Sauerrahm-Suppe	174
Echte Schaumsuppe aus Knopfkraut	175
Knopfkraut-Kartoffelsuppe	176
Rollgersten-Suppe mit Knopfkraut	177
Reibgerstel-Suppe mit Knopfkraut-Pulver	179
Die Ajiaco de Bogotá-Hühnersuppe nach kolumbianischer Art	183
Peruanische Hühnersuppe mit Knopfkraut nach österreichischer Art	185

Hauptgerichte 187

Knopfkraut-Kartoffel-Auflauf 187

Knopfkraut-Hirseflocken-Auflauf 189

Knopfkraut-Ricotta-Knödel auf Tomatenragout 191

Knopfkraut-Semmelknödel mit Zwiebelsauce 192

Knopfkraut-Grießserviettenknödel 194

Geflügelrouladen mit Knopfkraut-Füllung 197

Knopfkraut-Kranzstrudel nach Omas und Mutters Rezept 199

Knopfkraut-Kartoffel-Kürbisstrudel 203

Knopfkraut-Grießstrudel aus Kartoffelteig 206

Struckl mit Knopfkraut 208

Teigtaschen mit Knopfkraut-Malven-Fülle 210

Knopfkraut-Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen 213

Knopfkraut-Nockerl mit Käse überbacken 215

Palatschinke mit Knopfkraut-Fülle 217

Knopfkraut-Malven-Cremespinat 219

Schafkäse mit Knopfkraut-Ummantelung 221

Kartoffel-Knopfkraut-Pfannengericht 222

Topfen-Knopfkraut-Laibchen 223

Einkorn-Gemüse-Laibchen mit Knopfkraut 225

Hokkaido-Kürbisscheiben mit Knopfkraut-Fülle 226

Zucchini-Knopfkraut-Röllchen mit Tofu und gedünstetem
Paprika-Gemüse 228

· Sommergemüse mit Knopfkraut nach mediterraner Art	232
Fisolen-Eintopf mit Knopfkraut	233
Pikante Bäckereien	235
Überbackene Knopfkraut-Brötchen	235
Knopfkraut-Knäckebröt	236
Schinkentascherl aus Knopfkraut-Kartoffelteig	238
Mürbes Knopfkraut-Käsegebäck	240
Süßspeisen	242
Topfen-Hirse-Nockerl mit Knopfkraut	243
Zitronen-Creme mit Knopfkraut-Pulver	244
Knopfkraut-Parfait	245
Knopfkraut-Keimlinge auf Bratapfel	247
Marmeladetascherl aus Knopfkraut-Topfenteig	248
Mooskuchen mit Knopfkraut-Pulver bestreut	249
Essen zum Mitnehmen	252
Kichererbsen-Salat mit Knopfkraut	255
Emmerreis-Salat mit mariniertem Knopfkraut	256
Buchweizen-Salat mit Knopfkraut-Pulver	257
Nacktgerste-Reis-Salat mit Knopfkraut	258
Knopfkraut-Bandnudelsalat	259

Kichererbsen-Püree mit Knopfkraut-Pulver (Hummus)	260
Erdäpfelkas mit Knopfkraut	262
Das Knopfkraut in Vorräten veredelt	263
Bevorratete Samen	264
Knopfkraut-Sirup	266
Fermentiertes Knopfkraut	268
Knopfkraut fermentiert mit Karotten	269
Knopfkraut fermentiert mit Radieschen	270
Süßsauer mariniertes Knopfkraut	271
Mischpaste mit Knopfkraut	273
Heilmittel mit Knopfkraut	263
Knopfkraut-Essenz	276
Knopfkraut-Wurzel-Auszug	276
Knopfkraut-Ansatzöl aus dem frischen Kraut als Gewürz	277
Knopfkraut-Ansatzöl mit getrockneten Blättern	277
Knopfkraut-Hautheilsalbe	278
Knopfkraut-Blütenöl für die Hautpflege	278
Neophyten werden nutzbare Archäophyten – sich neu einfindende Pflanzen gab es seit eh und je	280

Anhang

Über die Eignung des Knopfkrautes in der Küche 298

Messen oder Wiegen 300

Glossar 303

Literatur- und Quellenhinweise 305

Die Autoren 311