

## Chinalauch

*allium tuberosum*

Chinesischer Schnittlauch, Schnittknoblauch, Jiu Cai (chin.), nira (jap.), kucai (mal.)

### Kategorie

Kräuter, Lauchgewächse (alliaceae)

### Beschreibung

Chinalauch ist eine Kreuzung aus Schnitt- und Knoblauch. Im Gegensatz zum europäischen Schnittlauch hat der Chinalauch flaches Laub und sternförmige, weiße Blüten. Der Wuchs der mehrjährigen Pflanze ist bis zu 50 cm hoch.

### Herkunft

Chinalauch ist eine Kulturpflanze aus Asien.

### Aroma

Wie es der Name schon verrät, ähnelt das Aroma des Schnittknoblauchs stark dem Aroma des Schnittlauchs, jedoch mit einem leichten Knoblauchgeschmack und -geruch.

### Verwendung

Blüten und Blätter werden klein geschnitten blanchiert zu Fleischgerichten gegeben. Zu Wok-Gerichten gibt man Chinalauch kurz vor Ende der Garzeit dazu. Durch zu langes Kochen wird das Aroma zerstört.

### Einkauf / Aufbewahrung

Im Asienladen bekommt man frische Bündel Schnittknoblauch als dunkle Blätter oder Stängel mit Blüten. Im Gemüsefach hält er sich eingepackt ein bis drei Tage.

### Ersatz

Alternativ kann auch auf Frühlingszwiebel oder Knoblauch zurückgegriffen werden.



*allium tuberosum*