

# Limetten

**Jeder kennt wohl die Limetten, diese machen die Cocktails Caipirinha, Mojito, Daiquiri und viele mehr, so süßlich-sauer-lecker.**

Dabei ist die Limette, so ist die Bezeichnung, eine kleine Limone und diese bezeichnet mehrere Arten von Zitrusfrüchten.

Die Limetten wachsen an immergrünen Bäumen, die auch schon mal fünf bis sechs Meter groß werden können. Ein Baum kann bis zu tausend Limetten liefern, das ist eine riesige Menge.

Die Farbe der Limetten ist grün bis gelb und sie haben einen Durchmesser von drei bis sechs Zentimetern.

Die ursprüngliche Herkunft liegt in Malaysia. Kultiviert wurden sie auch in Indien, Sri Lanka, Ägypten, Kenia, USA, Mexiko und Brasilien. Die Bäume vertragen keinen Frost und lieben das subtropische und tropische Klima.



Die Limetten sind ganzjährig bei uns im Obsthandel zu bekommen.

Das Fruchtfleisch ist sehr sauer, vergleichbar mit den Zitronen, nur noch etwas intensiver

und auch würziger. Die Limette dient als Zutat für Speisen und nicht zum Pur-Essen. Aus der Frucht werden auch ätherische Öle hergestellt, die überall, auch in der Kosmetikindu-

strie Einsatz finden.

Limetten haben als Inhaltstoffe das Kalium, Calcium, Phosphor und das Vitamin C, aber sie enthalte viel weniger Vitamin C als Zitronen.

Die Limetten werden zum Kochen und Backen in der mexikanischen, arabischen und südostasiatischen Küche eingesetzt. Bei uns finden sie Einsatz in Dressings und Saucen, der Schalenabrieb verfeinert Torten, Kuchen und Plätzchen.

Den Saft und die Schale kann man gut einfrieren und später weiterverwenden.

Ich verwende Limetten zum Kuchenbacken, für Salate, Cocktails und Eis-Tee.

*pa*