

<b>Nutzung</b>	<b>Verwendung</b>
<b>Pflanze komplett</b>	
<b>Holz</b>	
<b>Blätter</b>	<p>aromatisch, werden wie Lorbeerblätter in soßigen oder suppenartigen Speisen mitgekocht, wobei sie ein pikant-zitronenartiges Aroma an die Speisen abgeben; jedoch zu zäh, um mitgegessen zu werden</p> <p>in der thailändischen und vietnamesischen Küche werden sie in hauchdünne Streifen geschnitten, wodurch sie stärker würzen und auch problemlos mitgegessen werden können; so auch in den nordhailändischen pikanten Fleischsalaten verwendet; in Thailand und Kambodscha bereitet man aus geriebenen Blättern Gewürzpasten</p>
<b>Blüten</b>	intensiv duftend
<b>Früchte</b>	<p>Fruchtschale hocharomatisch in der südostasiatischen Küche als Papeda geschätzt; auf La Reunion dem Rougail oder Samoussas beigemischt;</p> <p>Verwendung als Kaffernlimettenöl in der Parfümerie;</p> <p>in Malaysia und Indonesien zum Würzen genutzt; werden grob zerschnitten oder gequetscht in Schmorgerichten mitgekocht</p>
<b>Samen</b>	