

Unsere Kräuter 2014

Anis	einj.	Rohen Blätter zu Gemüsen, in Suppen, trockene Früchte für Kleingebäck, Likör, als Tee
Basilikum	einj.	Leicht pfefferartig, würzig, klassisches Küchengewürz (italienische Küche), zu Tomaten, Pesto, Fleisch, Fisch, Eierspeisen, Pasta, Rohkost, Salaten
Basilikum rot	einj.	Anwendung wie grüner Basilikum, jedoch sanfter und hocharomatisch
Bohnenkraut	mehrj.	Würzig/aromatisch,- wie der Name schon sagt, zu allen Bohnengerichten, Kartoffelgerichten , Ziegen & Schafskäse
Borretsch	mehrj.	Gurken ähnlicher Geschmack, nur frisch verwenden
Dill	einj.	Mild-würzig; zu Salat- und Kräutersoßen, für grüne Soße, Käse, Tomaten, zu Fisch-besonders Lachs, Aal und Hecht in Soße, Quark, Eierspeisen, zum Einlegen von Gurken
Estragon	mehrj.	Bittersüß, pfeffrig, feiwürzig; zu Salaten, Geflügel, Kräuter-Mayonaise, Fisch, hellen Soßen & Rohkost
Kerbel	einj.	Geschmack ähnlich wie Petersilie; Eierspeisen, Fisch, für grüne Soße, Suppe, Salaten, Brotaufstrich mit Frischkäse
Lakritztagetes	einj.	Ein ‚Muss‘ für Lakritzliebhaber! Ideal auch als Tee oder in Quarkspeisen oder als Likör
Liebstockel / Maggiekraut	mehrj.	Würzig ‚MAGGI‘; sparsam verwenden! Zu Fleischsuppen- und Soßen, Salaten, Eintopf
Lorbeer	mehrj.	Zu Braten, Fisch, zum Einlegen von Gurken & Sauerkraut, zu Kartoffeln, Kohl & in Suppen
Melisse Zitrone	mehrj.	Zitronenaroma; Als Erfrischungsgetränk& Tee, zu Geflügel, Fisch, für Salatsoßen, Rohkost & zum Einlegen von sauren Gurken oder in Bowlen
Minze Spearmint	mehrj.	Kaugummigeschmack, als Erfrischungsgetränk, zu Quark & Süßspeisen
Olivenkraut	mehrj.	Duftet & schmeckt nach eingelegten Oliven; für die mediterrane Küche
Oregano	mehrj.	Das typisch italienische Pizzagewürz; zu Käse, Pasta, Tomaten besonders in Tomatensoßen
Pimpinelle	mehrj.	Zum Einlegen von sauren Gurken, zu Blattsalate, Eierspeisen, Tomaten, Fischmarinaden & für grüne Soße

Petersilie krause	einj.	Schwacher, typischer Eigengeschmack; zu Gemüse, Käse, Tomaten, Kartoffeln, für grüne Soße, Salaten, Quark, Soßen & Eierspeisen
Petersilie glatt	einj.	Intensiverer Geschmack als die krause Petersilie, Anwendungsbereiche gleich
Rosmarin steh.	mehrj.	Stark aromatisch; zu Geflügel, Lamm- & Kalbfleisch, Pizza oder klassisch als Rosmarinkartoffeln <i>Tipp: Beim Grillen Rosmarin ins Feuer oder in die Kohle geben so wird das Fleisch aromatischer</i>
Rucola	mehrj.	Salat- & Würzgemüse, lecker auf Pizza mit Parmaschinken
Schnittlauch	mehrj.	Zwiebel ähnlich; Zu Salaten- & Kräutersoßen, für grüne Soße, Kräuterquark, Käse, zu Tomaten Eierspeisen & auf's Butterbrot
Schnittknoblauch grün	mehrj.	Angenehm, feiner Schnittlauchgeschmack; besonders zu Lamm & grün-weiß für die mediterrane Küche
Schnittsellerie	mehrj.	Selleriegeschmack; in Suppen, Eintöpfen und für Soßen
Spitzwegerich	mehrj.	Bei Erkältungen als Tee, mit Zucker zerstoßen
Stevia	einj.	Süßungsmittel ohne Kalorien; zum Süßen von Tee & Süßspeisen
Thymian normal	mehrj.	Stark aromatisch; zu Eintopfgerichten, Eierspeisen, Kartoffeln, Kohl, Fisch, Wild, Geflügel, Tomaten & fetten Fleischgerichten
Thymian Zitrone	mehrj.	Angenehmer Geruch von Citrusaroma; z.B. für Tee
Waldmeister	mehrj.	Für Waldmeisterbowle, Berliner Weiße oder für Götterspeise
Ysop	mehrj.	Aromatisch bitterer Geschmack; passt zu Fleischgerichten, Bohnen & zum Garnieren von Salaten, für Quark & auf belegten Broten