

Die wichtigsten Küchenkräuter

Egal, ob aus der Tiefkühltruhe, dem Supermarktregal, dem heimischen Garten oder vom Balkon: Kräuter sind mittlerweile aus der deutschen Küche nicht mehr

wegzudenken. Doch welche Küchenkräuter gibt es dann eigentlich? **Die folgenden Küchenkräuter kann man nicht nur kaufen, sondern auch super selbst anpflanzen, entweder auf dem Balkon oder im Garten.** Viel Spaß beim Anpflanzen und Essen!



Wie sie schmecken und wie man sie kombiniert

Petersilie: Sie ist mit allen Kräutern kombinierbar und passt zu jedem Gericht. Glatte Petersilie ist intensiver als krause.

Schnittlauch: Die dünnen Halme schmecken leicht scharf und eignen sich gut für Salate und Saucen, in denen sie dann die Zwiebeln ersetzen.

Kresse: Der Geschmack kann einen wie Meerrettich vorkommen. Zu jeder Jahreszeit kann man Kresse züchten, viele Kinder lernen das bereits im Kindergarten.

Dill: Fisch und Dill ergeben Hochgenuss. Frisch schmeckt Dill am besten und die Dill-Samen werden auch manchmal in der Küche verwendet.

Basilikum: Ein einzigartiger, aber doch milder Geschmack. Die samtigen Blätter lassen sich gut einfrieren und auch selber aussäen.

Oregano: Eigentlich in jeder Nudel-Sauce und auf jeder Pizza heimisch. Der würzig-scharfe Geschmack passt aber auch gut in Salate und zu Schafskäse.

Rosmarin: Sehr vielseitig, passt zu Geflügel und Schwein, kann man beim Braten und Grillen gut mitgaren lassen. Wirkt appetitanregend.

Thymian: Scharf-bitterer Geschmack, der gut zu Fleisch- und Kartoffelgerichten passt. Er ist getrocknet sogar noch intensiver.

Minze: Schmeckt erfrischend, jeder kennt Pfefferminze. Passt zu Salat, Gemüse und Kartoffeln.

Melisse: Ihr Geschmack lässt einen an Zitrone denken, sie ist aber auch ein wenig bitter. Sie passt zu Marmeladen, Süßspeisen und auch allen Milchprodukten.

Quellen:

<https://www.kueche-co.de/inspiration/magazin/rund-um-leben-genuss/kuechenkraeuter>
[29.05.2020]

<https://www.gartenlexikon.de/kuechenkraeuter/> [29.05.2020]