

Die Vielfalt der Küchenkräuter

Kräuter sind in der Küche sehr vielseitig einsetzbar und verleihen Suppen, Eierspeisen, Fleischgerichten, Quark, Frischkäse und Salaten eine besondere Note.

Je nach Gericht passen dazu ganz bestimmte mitunter auch charakteristische Kräuter.



Mika Abey / pixelio.de

Kreativ würzen mit Kräutern – Welches Kraut für welches Gericht?

Basilikum: Fisch, Fleisch, Eierspeisen, Salat, Käse und Quark

Beifuß: fettes Geflügel, Schweinefleisch, Suppen, Soßen

Bohnenkraut: grüne Bohnen, Blattsalate, Hülsenfrüchte, Hammelbraten

Dill: Quark, Salate, Eierspeisen, Fisch, Kohlgerichte, Gewürzessige, Mayonnaisen, Soßen

Estragon: Fisch, Lammbraten, Huhn, Kaninchen, Kalbfleisch, Sauerkraut

Kerbel: Kartoffelsuppe, Hammelbraten, Spinat, Fisch, Geflügel, Salate

Liebstockel: Suppen, Soßen, Eintöpfe, Quark, Kräuterbutter, Fleischfüllungen

Majoran: Pilzgerichte, Geflügel, Leber, Pizza, vegetarische Brotaufstriche, typisches Wurstgewürz, Hülsenfrüchte, Kartoffelgerichte, Fischsalat

Pimpinelle: Salate, Eierspeisen, Gemüse, Tomaten, Fischgerichte,

Salbei: fettes Fleisch, Hülsenfrüchte, Hammelbraten, Wurstgewürz

Thymian: Wild, Pilze, Tomatensalat, Spaghettisoße, Geflügel

Besuchen Sie unsere Standorte!

Ernährungs- und Kräuterzentrum im Kloster St. Marienstern
Kinder- und Jugendfarm in Hoyerswerda

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

