

Kräuter - Info^{©JV}

einjährige Kräuter:

Petersilie	glatt oder kraus	Suppen, Kartoffeln, Majonaise
Kümmel		Brot, Kohlgemüse, Suppen, Käse Fleisch, Wurst
Koriander		indische und asiatische Gerichte, Lebkuchen
Zitronenbasilikum		Salate, Fisch
Dill		würzen von Essig, Salate, Soßen, Fisch Samen und Kraut für Einlegegurken
Borretsch		Spinat, garnieren von Salaten und Obst
Fenchel		reif: zum Backen, Fleischbrühe halbreif: für Einlegegurken junges Laub: für Salate
Rucola		Rohsalate, Suppen, Brotaufstrich
Brunnenkresse		Salate, Rohkost
Majoran		Pizza und Pasta
<u>mehnjährige Kräuter:</u>		
Strauchbasilikum		Pizza und Pasta
Schnittknoblauch		Brotaufstrich, Quark- und Eierspeisen, Omlett Salat, Suppen
Currykraut		Salat, Fischgerichte, Reis
Estragon		Salate, Soßen, Rohkost, Gemüse, Einlegegurken
Salbei		Braten, Wurst, Tomatensalat, Kräuterbutter, Saure Suppen, Tee
Pfefferminze		Rohkost, Marinade, Tee
Zitronenmelisse		Salat, Fruchtsalat, Quark, Dekoration Kräuterbutter, Soßen, Tee, Dekoration
Minze		
Liebstöckel		frisch: Salat, Suppen getrocknet: Aufguß, Tee
Schnittlauch		Quark, Kräuterbutter, Suppen, Brotaufstrich
Bergbohnenkraut		Küchengewürz, Hülsenfrüchte
Bärlauch		entschlackt, reinigt Magen und Darm, gleicht den Blutdruck aus, hohen Vitamin C Gehalt, für Brotaufstrich, Brot backen
Oreganum		Wurst, Pilze, Hülsenfrüchte, Soßen, Braten, Brotaufstrich
Lavendel		Duftsäckchen
Rosmarin		Geflügel, Kartoffeln
Thymian		zu fetten Gerichten (Braten), zur südländischen Küche
Lorbeer		Gulasch, Eintopf