

10 beliebte Küchenkräuter

Basilikum

Frisches, leicht pfeffriges Kraut aus der italienischen Küche. Für Gerichte wie Pizza, Nudeln, Tomate-Mozzarella und Salate ein Muss. Basilikum nicht mitkochen, da es sonst an Aroma verliert.

Estragon

Das eher bittere, nach Anis duftende Aroma entfaltet sich besonders beim Kochen. Es verfeinert cremige Soßen, Senf, Essig und Öle. Ein Klassiker ist die Sauce Béarnaise.

Majoran

Angenehm würziger Duft und leicht bitter im Geschmack. Wird in vielen Wurstsorten verwendet und ist deshalb auch als „Wurstkraut“ bekannt. Majoran rundet Eintöpfe, Bratkartoffeln und Gemüsegerichte ab.

Petersilie

Typisch süßlich-würziger Geschmack. Ein Allrounder unter den Kräutern, da sie zu fast allen Speisen passt. Petersilie gibt es als glatte und krause Sorte, wobei die glatte Sorte geschmacklich intensiver ist.

Schnittlauch

Die langen Stängel mit dem zwiebelähnlichen Geschmack eignen sich für Kräuterquark, Soßen, Eier und Kartoffeln. Frischen Schnittlauch immer schneiden, nicht hacken.

Dill

Das feine Kraut mit dem bitter-süßen Geschmack verleiht besonders Marinaden für Fisch und Gemüse den letzten Schliff. In welchem Gericht darf es außerdem nicht fehlen? Genau, im Gurkensalat!

Minze

Vielseitig einsetzbar und erfrischend in Salaten, Desserts und Getränken. Tipp: Blätter zerreiben, so treten die ätherischen Öle hervor. Die bekannteste Minze-Sorte ist die Pfefferminze.

Oregano

Kräftig, leicht herb im Geschmack. Darf bei der Zubereitung von mediterranen Gerichten nicht fehlen. Oregano lässt sich gut mit Rosmarin und Thymian kombinieren, aber nicht mit dem verwandten Majoran.

Rosmarin

Erkennbar an den feinen Nadeln und dem leicht harzigen Geschmack. Passt ideal zu Fleisch, Kartoffeln und mediterranem Gemüse. Rosmarin ist sehr aromatisch, daher mit Bedacht verwenden.

Thymian

Ein kulinarisches Highlight in der Küche. Der herb-aromatische Geschmack passt zu Tomaten, Zucchini, Kartoffeln und Fleisch. Getrocknet hat Thymian eine deutlich höhere Würzkraft als frisch.