



Aromatische Kräuter

Kräuter bereichern viele Gerichte und sind auch bekannt für ihre entzündungshemmenden und verdauungsfördernden Eigenschaften. Bei uns finden Sie eine große Auswahl an frischen Kräutern in unserer Obst und Gemüseabteilung.

Bärlauch

Besitzt ein zartes Knoblaucharoma und ist ein Universalgewürz. Frisch nur von Januar bis Juni erhältlich. Lässt sich ohne Stiel einfrieren, aber nicht trocknen.



Beifuß

Macht schwere Gerichte wie Gänsebraten und Schlachtplatten bekömmlicher. Leicht getrocknet wird er sparsam verwendet. Er besitzt eine hohe Würzkraft und ist leicht bitter.



Dill

Angenehm aromatisches und würziges Aroma. Passt sehr gut zu Fischgerichten, Salaten, Gurkensalat und Kartoffelspeisen. Wird vor dem Servieren feinhackt dazugegeben.



Kerbel

Das Aroma erinnert leicht an Anis und wird nur am Ende der Garzeit zugegeben. Passend zu Suppen, zur Sauce Hollandaise oder als Salatbeigabe.



Liebstöckel

Besitzt eine hohe Würzkraft und sollte nur sparsam verwendet werden. Der pikant-süßliche Geschmack erinnert an Sellerie. Ideal für alle herzhaften Suppen und Eintöpfe.



Basilikum

Schmeckt angenehm würzig bis süßlich-pfeffrig. Passt hervorragend zu Tomaten, Pasta, Geflügel, Fisch und ist Bestandteil von Pesto alla Genovese. Nicht mitkochen.



Bohnenkraut

Harmoniert mit allen Hülsenfrüchten. Besonders Bohnengerichten verleiht er durch seinen leicht pfefferartigen Geschmack eine besondere Note.



Estragon

Besitzt ein frisch-würziges, dezent süß-bitteres Aroma und ist fester Bestandteil von Sauce Hollandaise / Béarnaise, aber auch gut geeignet für Remouladen, Fisch und Geflügel.



Koriander

Verfügt über ein unvergleichliches Aroma und ist fester Bestandteil der asiatischen Küche. Passt hervorragend zu Fisch, Wild und Geflügel.



Majoran

Angenehm herb-aromatisch. Eignet sich besonders gut für italienische Gerichte aller Art. Getrocknet als Würstgewürz und für Suppen und Saucen verwendbar.





Weitere frische Kräuter im Überblick

Melisse



Leicht zitronenartiges Aroma, daher wird sie auch oft Zitronenmelisse genannt. Ideal geeignet für Quarkspeisen und Kräuterbutter aber auch als Cocktailbeigabe.

Minze



Das erfrischende Aroma belebt und eignet sich hervorragend als Beigabe zu Fruchtspeisen, Eis, Cocktails und Tee. Herzhaften Speisen verleiht er eine besonders frische Note.

Oregano



Herb-pfeffrig und scharf-würzig im Geschmack. Gehört zu italienischen Gerichten wie Pizza, Pasta und Fisch. Eignet sich besonders mit Thymian und Rosmarin als Würzmischung.

Petersilie, glatt



Aromatisch und süßlich-würzig ist es ein universelles Würzkräut für viele Gerichte. Harmoniert mit allen anderen Kräutern und bringt frisches Grün an jedes Gericht.

Petersilie, kraus



Als "Universalwürzkräut" vielseitig einsetzbar. Harmoniert mit allen anderen Kräutern und wird gerne zum Dekorieren vieler Speisen und Gerichte verwendet.

Rosmarin



Nadelähnliche Blätter, die harzig und angenehm herb-würzig duften. Eignet sich bestens zu dunklen Fleischgerichten, als Grillgewürz oder als Beigabe zu Kartoffeln.

Salbei



Stark aromatisch, herb, kampferartig und ideal für Kräutermischungen mit Thymian und Majoran. Eignet sich vorzüglich als Beigabe zu Fleischgerichten wie Schwein, Gans, Ente und Karpfen.

Schnittlauch



Dieses Universalgewürz ist reich an Vitamin C und enthält große Mengen an Senfölen. Passt hervorragend zu Eierspeisen, Cremesuppen, Fisch, Quarkspeisen und zu Käsegerichten. Am besten frisch verwenden.

Thymian



Besitzt ein intensives bis leicht scharfes Aroma und ist traditioneller Bestandteil von Kräutermischungen. Unentbehrlich für herzhaftere Eintöpfe, Suppen und Fleischgerichte.

Waldmeister



Nur im Frühjahr erhältlich und mit dem typischen Aroma. Kann frisch oder getrocknet verwendet werden und ist der Klassiker zu Süßspeisen, für die Maibowle und Cocktails.