

10 beliebte Küchenkräuter

Petersilie

Typisch süßlich-würziger Geschmack und 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.

Basilikum

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

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.

Thymian

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

Estargon

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

Rosmarin

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

Minze

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

Majoran

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

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.

Schnittlauch

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