

## So verwenden Sie frische Kräuter - Probieren Sie diese Tipps aus

Klein wie sie sind, sind Kräuter angenehm und einfach zu züchten. Wenn Sie sie beim Kochen verwenden, haben Sie die Möglichkeit, die Aromen Ihrer Gerichte auf unterschiedliche Weise zu verändern. Die frischesten von ihnen eignen sich hervorragend für Suppen, Eintöpfe, Gemüse, Nudeln, Salate und Brot. Verschiedene Arten von Kräutern erzeugen unterschiedliche Geschmäcker in Lebensmitteln. Wenn Sie neu in der Verwendung von Kräutern sind, arbeiten Sie langsam daran. Wenn Sie nur ein wenig auf einmal hinzufügen, können Sie sich im Laufe der Zeit anpassen, bis Sie es genau richtig haben. Wenn Sie sich an das Kochen mit Kräutern gewöhnen, lernen Sie &hellip;



Klein wie sie sind, sind Kräuter angenehm und einfach zu züchten. Wenn Sie sie beim Kochen verwenden, haben Sie die Möglichkeit, die Aromen Ihrer Gerichte auf unterschiedliche Weise zu verändern. Die frischesten von ihnen eignen sich hervorragend für Suppen, Eintöpfe, Gemüse, Nudeln, Salate und

Brot.

Verschiedene Arten von Kräutern erzeugen unterschiedliche Geschmäcker in Lebensmitteln. Wenn Sie neu in der Verwendung von Kräutern sind, arbeiten Sie langsam daran. Wenn Sie nur ein wenig auf einmal hinzufügen, können Sie sich im Laufe der Zeit anpassen, bis Sie es genau richtig haben. Wenn Sie sich an das Kochen mit Kräutern gewöhnen, lernen Sie die besten kennen, die mit bestimmten Lebensmitteln in Verbindung gebracht werden können. Auch die Aufbewahrung von Kräutern ist nicht schwierig. Auch frische halten sich mehrere Tage im Kühlschrank. Aber sobald Kräuter eingefroren sind, denken Sie daran, dass sie am besten nur zum Kochen und nicht als Beilage verwendet werden.

Zum Beispiel wird Basilikum mit Tomaten, Oregano mit Saucen, Rosmarin mit Braten und Schnittlauch mit Butter oder Frischkäse kombiniert. Obwohl diese Kräuter nicht auf diese Gegenstände beschränkt sind, werden Sie sie am häufigsten auf diese Weise gepaart sehen. Wenn Sie der Meinung sind, dass Oregano ideal für ein bestimmtes Lebensmittel sein kann, lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und probieren Sie es aus. Sie wissen nie, dass Ihr Experiment Ihnen ein neomodisches Rezept entdecken wird, das perfekt mit dem Kraut aromatisiert ist.

Sie werden auch sehen, dass selbst die einfachste Mahlzeit wie ein Gourmet-Genuss erscheinen kann, kein Wunder, warum Feinschmecker Meister darin sind, Kräuter mit Essen zu verbinden. Sie können sogar Kräuteressig für Ihr Salatdressing und Kräuteröle herstellen, die Sie für Rezepte verwenden können, die Öl erfordern. Sie können Ihre eigenen kräftig schmeckenden Marinaden und von Kräutern inspirierte Aufstriche und Rubs kreieren. Sie können Kräuterbutter herstellen, indem Sie Butter mit gehackten frischen Kräutern mischen. Sie werden Spaß daran haben, jedes Mal, wenn Sie ein Rezept zubereiten, das Essig, Öl oder Butter erfordert, Ihre eigenen Kräutermischungen zu verwenden. Wirklich lustig, nicht wahr?

Stellen Sie sich vor, wie frische Kräuter jedes Gericht verschönern und spektakulär aussehen lassen können. Stellen Sie sich vor, wie Sie einzelne Rosmarinzweige über Ihren Braten legen, wie Sie gegrillten Fisch mit gehacktem Basilikum garnieren und gehackte Petersilie über Ihren Kartoffelsalat streuen können. Ich hacke gerne ein frisches Kraut und mische die grünen Stücke in mein helles Salatdressing. Der Effekt war super und mein Salat-Entrée ist richtig prickelnd geworden. Mit Ihrer eigenen Kreativität können Sie endlose Kombinationen und köstliche Ergebnisse erzielen.

In meinem kleinen Garten liebe ich es, Basilikum, Petersilie, Oregano, Zitronenmelisse, Minze und ein paar andere anzubauen. Minze kann Ihren Garten überwuchern, daher lohnt es sich, sie in einzelnen Dosen anzubauen, um zu verhindern, dass das Kraut durch Ihren ganzen Garten „kriecht“. Meine Frau stellt aus Basilikum, Zitrone und Avocados sofort eine natürliche Gesichtsmaske her. Sie würde eine Handvoll Basilikum pulverisieren, indem sie es hoch mischte, dann warf sie eine halbe Avocado und einen Teelöffel Zitronensaft hinein. Ich habe den Trick ausprobiert und es gab nichts Schöneres als eine ganz natürliche Gesichtsmaske frisch aus meinem Garten!

Dies sind nur einige Möglichkeiten, wie Sie frische Kräuter aus Ihrem Garten verwenden können. Es gibt immer noch viele lustige Techniken zur Verwendung von Kräutern, die Sie für Ihren eigenen kulinarischen Stil und Ihre eigenen Rezepte lernen können. Aber fangen Sie zuerst an, Ihre Kräuter zu pflanzen.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [natur.wiki](http://natur.wiki)**