

## Zarter und süßer Majoran

Menschen auf der ganzen Welt schätzen Majoran als Küchenkraut wegen seines zart süßen, angenehmen Geschmacks. Seit Jahrhunderten verwenden Köche in vielen Regionen aus einer Vielzahl von Kulturen dieses Kraut (das eng mit Oregano verwandt ist), um alle Arten von Fleisch, Eintöpfen, Gemüse und Brot zu würzen. In Frankreich ist dieses Kraut eine der Hauptzutaten in der berühmten Kräutermischung Herbes de Provence. In der arabischen Welt ist Majoran der Hauptbestandteil der Kräutermischung und des Gewürzs Za'atar. Im antiken Griechenland haben Ärzte dieses Kraut auch für seine medizinischen Zwecke angepriesen &#8211; sie haben es intern und extern angewendet, um Erkrankungen wie Betäubungsgifte, &#8211;



Menschen auf der ganzen Welt schätzen Majoran als Küchenkraut wegen seines zart süßen, angenehmen Geschmacks. Seit Jahrhunderten verwenden Köche in vielen Regionen aus einer Vielzahl von Kulturen dieses Kraut (das eng mit Oregano verwandt ist), um alle Arten von Fleisch, Eintöpfen,

Gemüse und Brot zu würzen.

In Frankreich ist dieses Kraut eine der Hauptzutaten in der berühmten Kräutermischung Herbes de Provence. In der arabischen Welt ist Majoran der Hauptbestandteil der Kräutermischung und des Gewürzs Za'atar. Im antiken Griechenland haben Ärzte dieses Kraut auch für seine medizinischen Zwecke angepriesen - sie haben es intern und extern angewendet, um Erkrankungen wie Betäubungsgifte, Krämpfe und Wassersucht zu lindern. Darüber hinaus glaubten die alten Griechen, wenn Majoran auf einem Grab wuchs, bedeutete dies Glück für den Verstorbenen im Jenseits.

Da es sich um einen nahen Verwandten von Majoran handelt, wird Oregano häufig als Ersatzkraut in Rezepten verwendet. Während Majoran einen süßeren Geschmack hat als Oregano, profitieren griechisches Essen, italienisches Essen und amerikanisches Essen von dem Geschmack, den Oregano ihnen fast genauso verleiht wie von seinem süßeren Cousin. Andere Lebensmittel, die vom Geschmack dieses alten Krauts profitieren, sind gebratenes Huhn, Lamm, Roastbeef, Wurst, Schweinefleisch, Fisch, Füllung, Brotsalatdressing und Chowders. Ägypten ist die Hauptquelle für fast den gesamten Majoran, der in die Vereinigten Staaten importiert wird.

Wenn Sie einen der besten Majoran auf dem Markt kaufen möchten, sollten Sie einen Gewürzfachhändler wie A1 Spice World unter [A1SpiceWorld.com](http://A1SpiceWorld.com) besuchen. Dort finden Sie die besten Kräuter auf dem Markt zu günstigen Preisen.

Details

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