

PAPENBURGER

Kräutervielfalt



Basilikum

Passt zu Knoblauch, Olivenöl, Zitronen und Tomaten, Auberginen, Paprika, zu Eiern, Pilz- und Nudelgerichten. Blätter erst kurz vor dem Servieren dazugeben und eher zerzupfen statt hacken.



Bohnenkraut

Der pfefferartige Geschmack des Bohnenkrauts passt besonders zu Bohnengerichten und Eintöpfen mit anderen Hülsenfrüchten. Bohnenkraut kann mit warmen Speisen mitgekocht werden. Sparsam verwenden.



Dill

Das frische und würzige Aroma des Dills passt sehr gut zu Fischgerichten (Lachs), Kartoffelspeisen, Gemüse und Salaten. Kurz vor dem Servieren fein hacken und zu den Speisen geben.



Estragon

Ist ein fester Bestandteil der Sauce Hollandaise und Béarnaise. Eignet sich aber auch sehr gut für Remouladen, Kräuterbutter und Marinaden für Fisch- und Geflügelgerichte.



Kerbel

Die zarten Blätter des Kerbels nur frisch oder zum Ende der Garzeit zugeben, um das Aroma zu erhalten. Kerbel eignet sich gut für Suppen, für Brotaufstriche, Kräuterbutter oder als Salatbeigabe.



Koriander

Feingehackt wird Koriander für Fisch-, Wild- und Fleischmarinaden verwendet. Er eignet sich besonders zu indischen und asiatischen Gerichten. Frisch verwenden.



Liebstockel

Auch bekannt als „Maggikraut“. Es passt zu Reis, Hülsenfrüchten, Sandwiches, Salaten, Gemüse, Fisch und Suppen. Liebstockelbutter schmeckt zu Kartoffel-, Tomaten- oder Eiergerichten.



Majoran

Veredelt viele Gerichte wie Pizza, Gyros, sowie zahlreiche mediterrane Gemüsegerichte, Salate und Saucen. Majoran ist das ideale Kraut für fetthaltiges Fleisch. Beim Kochen erst zum Schluss zur Speise geben.



Melisse

Ist ein vielseitiges Kraut. Es eignet sich für Kräutertees und Cocktails ebenso wie für Fischgerichte. Ihre dekorativen Blätter garnieren Desserts und Obstsalate und finden auch in der asiatischen Küche Verwendung.



Minze

Unterstreicht den Geschmack von Karotten, Kartoffeln, Auberginen und Hülsenfrüchten. Sie passt gut zu Braten, gegrilltem Fleisch und Lamm und wird für Grillmarinaden, Desserts, Tees, für Obstsalate und vieles mehr verwendet.



Oregano

Ist zum Würzen von Grillmarinaden und Pizza beliebt. Auch Gemüsegerichten, Salaten und Pastasaucen verleiht es seinen pfeffrigen Geschmack. Oregano kann mitgekocht werden.



Petersilie kraus/glatt

Schmeckt köstlich in Kräuterbutter, Saucen, Suppen, Gemüse, Fleisch- und Fischgerichten und wird häufig als Garnierung verwendet. Petersilie am besten nur kurz erhitzen.



Rosmarin

Sein frisches Aroma schmeckt nicht nur zu Fleisch und Fisch, sondern auch zu Gemüse, Saucen, Dips, Brot, Cocktails und Tee. Rosmarin lässt sich gut mit Thymian, Lorbeer, Knoblauch und Wein kombinieren.



Salbei

Wird häufig für Kräutermischungen mit Thymian und Majoran verwendet. Eignet sich vorzüglich als Beigabe zu Karpfen und fetthaltigen Fleischgerichten wie Schwein, Gans und Ente. Passt sehr gut zu Soßen, Käse, Eiern und Nudeln.



Schnittlauch

Ist ein universelles Gewürz für Eierspeisen, Cremesuppen, Fischgerichte, für pikante Saucen, Quark- und Käsegerichte. Schnittlauch am besten mit der Kräuterschere in feine Röllchen schneiden und frisch verwenden.



Thymian

Kann mitgekocht werden und ergibt ein köstliches Basisaroma mit dem sich andere Aromen verbinden. Thymian veredelt Tomaten-, und Weinsaucen, herzhaftes Suppen und Aufläufe, sowie aromatische Grillmarinaden.



Waldmeister

Entfaltet seinen typischen süßen Duft erst, wenn er geschnitten wurde. Sein Aroma lässt sich leicht in Flüssigkeiten wie Maibowle übertragen. Waldmeister eignet sich gut für Süßspeisen und Cocktails.



Zitronenstrauch

Ist ein echtes Naschkraut. Es hat ein intensives Zitronenaroma und eignet sich für frische Kräutertees, Cocktails, Liköre und Desserts. Seine Blätter sind sehr dekorativ.



PAPENBURGER-Kräuter sind Produkte der

