

Kräuter, Salz und Gewürze

Würzen ist das A und O beim Zubereiten von schmackhaften Gerichten. Dabei sind Experimentierfreude, Kreativität und etwas Mut gefragt. Frische Kräuter eignen sich dafür genauso wie getrocknete Gewürze. Gewürzt und abgeschmeckt wird meistens am Schluss.

Kräuter

Die meisten Kräuter haben nicht das ganze Jahr über Saison. Viele lassen sich aber frisch, getrocknet oder tiefgekühlt aufbewahren.

Basilikum 1

Basilikum gibt es in verschiedenen Formen und Farben. Es sollte den jeweiligen Gerichten erst kurz vor dem Servieren beigegeben werden, weil es sonst seinen Geschmack verliert.

Petersilie 2

Das grüne Kraut gibt es mit glatten oder gekrausten Blättern. Es wird mit Gemüse gegart oder auf Suppen oder Salaten als Garnitur verwendet.

Rosmarin 3

Die Zweige des Rosmarins erinnern an diejenigen von Tannen. Rosmarin gehört zu den wenigen Kräutern, die man stark erhitzen kann.

Schnittlauch 4

Die röhrenartigen Stängel des Schnittlauchs ähneln Grashalmen. Schnittlauch hat einen zwiebelartigen Geschmack und wird fein geschnitten.

Thymian 5

Getrockneter Thymian hat eine stärkere Würzkraft als frischer. Er wird für Saucen oder verschiedenste Fleischgerichte verwendet.

Salz 6

Salz ist das bekannteste und wichtigste Würzmittel, denn ohne Salz schmeckt kaum ein Gericht richtig gut.

Salz wird nicht nur aus dem Meer abgebaut, sondern auch in der Schweiz. Hier wird es aus Steinsalzschieben in einer Tiefe von bis zu 400 Metern gewonnen.

Gewürze

Verschiedene Teile einer Pflanze können als Gewürze in der Nahrungszubereitung dienen, z.B. Blätter, Blüten, Samen, Wurzeln und Knospen.

Curry 7

Curry ist eine Mischung aus verschiedenen Gewürzen, die ihren Ursprung in der asiatischen Küche hat. Typischerweise ist in Currypulvern und -pasten Kurkuma, Koriander, Ingwer, Kreuzkümmel und Cayenne-pfeffer enthalten.

Paprika 8

Paprikafrüchte gibt es in verschiedenen Formen und Farben, ihr Geschmack variiert von mild bis scharf.

Pfeffer 9

Pfefferkörner sind die Früchte einer tropischen Kletterpflanze. Es gibt schwarzen, grünen und weissen Pfeffer. Er wird gepflückt und je nach Sorte getrocknet. Im Handel sind ganze oder bereits gemahlene Körner erhältlich. Pfeffer hat einen pikanten, scharfen Geschmack.

Safran 10

Safran ist das teuerste Gewürz der Welt. Meistens stammt er aus dem Iran. Es gibt aber auch Anbaugelände in der Schweiz. Oft werden Safranfäden in Briefchen verkauft.

Vanille 11

Vanille gilt als Königin der Gewürze. Sie wird aus der Schote einer Orchideenpflanze gewonnen und verleiht Gebäcken, süssen und salzigen Gerichten eine eigene Note. Im Handel sind ganze Vanilleschoten sowie Vanillezucker oder -paste erhältlich.

Zimt 12

Zimt wird aus der abgeschälten inneren Rinde des Zimtbaumes gewonnen. Im Handel ist er als Stange oder gemahlen erhältlich. Zimt ist vor allem in der Weihnachtszeit ein beliebtes Gewürz, kann aber auch für Fleisch- oder Currygerichte verwendet werden.

