

Kräuter haltbar machen

Gartenkräuter müssen vor den ersten Frösten abgeerntet werden, damit sie im kommenden Frühjahr wieder frisch austreiben können.

Die Kräuter sollen möglichst vormittags, unmittelbar nach Abtrocknung des Morgentaus abgeschnitten, geerntet werden. Es ist nicht notwendig Kräuter zu waschen, ansonst müssen sie mit Küchenpapier abgetupft werden.

Einfrieren: Kräuter mit weichen Blättern wie Petersilie, Schnittlauch, Dille etc. kleinhacken und losen in Eiswürfelschalen geben und mit Wasser auffüllen und ins Gefrierfach geben. So können kleine Portionen entnommen werden.

Trocknen: Zum Trocknen die Kräuter langstielig ernten, bündeln und zusammenbinden. Die Bündel werden kopfüber in einem warmen, dunklen Raum zum Trocknen aufgehängt. Nach 2 Wochen, wenn die Kräuter vollständig getrocknet sind in einem lichtdurchlässigen Gefäß aufbewahren, aber nicht zerkleinern, weil sie dabei das Aroma verlieren, erst beim Kochen die Stiele entfernen.

Einlegen: Beim Einlegen in Essig oder Öl die getrockneten Kräuter in ein verschließbares Glasgefäß geben und nur so viel mit Öl knapp bedecken. Das Glas auf ein sonniges Fenster stellen. Dieses Öl eignet sich für Salate, aber auch zum Braten. Wenn die Kräuter in Essig eingelegt werden müssen sie an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.



Bild: © CC0 Creative Commons

Pesto herstellen: Manche Kräuter lassen sich schlecht trocknen und einfrieren (werden braun!), diese kann man zu Pesto wie folgt verarbeiten: vom Basilikum die Blätter abzupfen, Pinienkerne in der Pfanne anrösten, Knoblauchzehen je nach Geschmack zerhacken und Parmesan würfeln. Alles zusammen mit Meersalz in einem Mörser zerkleinern und die Masse in Gläser geben, mit Öl auffüllen bis eine cremige Paste entsteht.

Kräutersalz: Die frischen Kräuter fein hacken, in verschließbare Gläser füllen und Salz dazu geben (7 Teile Kräuter, 1 Teil Salz) – kühl aufbewahren. Oder Kräuter mit dicken Blättern (Rosmarin) zerhacken mit reichlich Salz vermischen (7 Teile Salz, 1 Teil Kräuter) und in gläser füllen; ideal für Fleisch, Fisch oder Salat.