

## WISSENSWERTES RUND UM DIE AROMATISCHEN KRÄUTER

### + Kräuter richtig konservieren +

Das beste Aroma haben Kräuter natürlich, wenn sie ganz frisch sind. Doch wer von seiner reichen Ernte viel übrig hat und sie für den Winter aufbewahren möchte, hält sich einfach an folgende Regeln

Gut trocknen lassen sich Majoran, Oregano, Bohnenkraut, Zitronenmelisse, Ysop, Liebstöckel, Thymian und Rosmarin. Majoran und Thymian entwickeln beim Trocknen sogar ein noch intensiveres Aroma

Tiefkühlen klappt bei fast allen Sorten. Dazu hackt man die frischen Blättchen und friert sie in kleinen Dosen oder Beuteln ein. Auch klasse: die gehackten Kräuter in Eiswürfelbehälter geben, das Ganze mit Wasser aufgießen und einfrieren. Dann kann man die Würfel portionsweise verwenden. Vorheriges Auftauen ist nicht nötig

Übrigens: sehr empfindlich ist das beliebte Basilikum. Beim Einfrieren büßt es viel Aroma ein, so dass man es besser ganz frisch verwendet

