

# Konservierung von Kräutern

Kategorien: Grundrezept, Einmachen, Kräuter

Zutaten für: 1 Personen

## QUELLE

---

- Auszug aus
- Das Kraeuterbuch
- Mosaik Verlag
- erfasst von M. Herrsche

### Anleitung:

Ernte: Ein wichtiger Faktor fuer die Ernte ist das Wetter. Es muss auf jeden Fall trocken sein. Bei Feuchtigkeit sollte man nicht ernten. Schneiden Sie alle toten oder kranken Blaetter ab.

Konservierung: Die alte und traditionsreiche Methode, Kraeuter zu trocken, ist sicher die malerischste. Dabei werden Buendel zusammengestellt, klein genug, dass die Luft hindurchziehen kann. Dann haengt man sie auf ein Gestell, das sich meist ueber dem Ofen befindet. Dort bleiben sie ein paar Tage, bevor sie in Papier verpackt und in einer dunklen Schublade gelagert werden koennen. Heute trocknet man Kraeuter meist auf einem grossen Tablett oder Gestell. Sie werden in nur einer Schicht ausgelegt und mit Mull abgedeckt, damit sie nicht verstauben. Gestelle oder Tabletts werden dann fuer 24 Stunden an einen trockenen Ort gestellt, zum Beispiel in die Naehue des Ofens, aber nicht in den Ofen. Die Kraeuter muessen knisternd trocken, aber noch gruen sein. Wenn sie braun werden, war die Hitze zu gross und der geschmack ist beeintraechtigt. Es lohnt sich, einen Platz zum Trocknen zunaechst nur mit einer kleinen Menge auszuprobieren, bevor man die ganze Ernte riskiert. Wenn die Kraeuter getrocknet sind, sollten sie so schnell wie moeglich an ihrem endgueltigen Platz gelagert werden. Sie duerfen in der Zwischenzeit auf keinen Fall mit Feuchtigkeit in Beruehrung kommen, weil sie diese aufnehmen und dann modrig werden. Zerreiben Sie die Kraeuter zwischen den Haenden auf ein Stueck Papier. Geben Sie sie dann in kleine Glaeser und verschliessen Sie diese dicht. Am besten in dunkle Glaeser. Die Glaeser in einem dunklen Schrank aufbewahren. Besonders gut lassen sich die folgenden Kraeuter trocknen. Rosmarin, Salbei, Lorbeer, Minze, Liebstoeckl, Thymian, Majoran oder auch Oregano.

Tiefgefrieren: Wohlschmeckende Kraeuter, wie Kerbel, Basilikum, Dillblaetter und Estragon halten sich am besten tiefgefroren. Dabei gibt es verschiedene Methoden, die alle gut funktionieren. Bei Basilikum zum Beispiel sollten nur die Blaetter ohne Stiele in kleine Plastiksaeckchen gefuellt werden. Von Estragon, Kerbel, Fenchel und Dill pflueckt man kleine Bueschel, verpackt und friert sie dann ein. Petersilie wird gehackt und zum Enfrieren in kleine Tuetchen aus Folie gepackt. Eine andere Moeglichkeit, Kraeuter einzufrieren, ist die Blaetter klein zu hacken, mit Wasser zu mischen und in Eiswuerfelschalen zu fuellen. Wenn sie gefroren sind, nimmt man die Schale heraus und fuellt die einzelnen Wuerfel in Plastiksaeckchen. Dann kann man jeweils so viele Wuerfel schmelzen, wie man gerade braucht. Eine aeltere Konservierungsmethode ist das einsalzen. Dazu eignet sich vor allem Basilikum. Zupfen Sie die Blaetter von den Stielen und legen Sie in ein weites Glas oder in eine Plastikschaale und bedecken sie mit grobem Salz. Darueber kommt die naechste Schicht Blaetter und darueber wieder Salz und so weiter, bis der Behaelter voll ist. Giessen Sie Olivenoel darueber, bevor

## **Konservierung von Kräutern**

(Fortsetzung)

Sie die Schale dicht verschliessen. Der Behaelter kann viele Wochen im Kuehlschrank aufgehoben werden. Das Oel, wie auch die Basilikumblaetter, werden zu Salaten, aber auch zu anderen Gerichten verwendet.