

Gewürze und Kräuter - Anwendung 1 Info

Kategorien: Info, Gewürze, Kräuter, Wissen

Zutaten für: 1 Text

INFOTEXT

Anleitung:

Anis: Suppen, Obstsalat, Lebkuchen, Bikuit, Backwaren, Karotten, Gurken, Rotkohl

Basilikum: Salate, Suppen, Eierspeisen, Lammgerichte, Kochfisch, Krautersaucen, Hähnchengerichte, Tomatengemüse, Nudelgerichte, Pizza, Bohnen, Sauerkraut, Schweinefleisch, Leberkloesse, Krabben, Muscheln

Beifuss: Salate, Zwiebelsuppe, Gemüseeintopf, Schweinebraten, gebratener Fisch, Krautersaucen, Gänse- und Entenbraten, Weisskohl, Wirsing, Hammelbraten, Rüben

Bibernelle: Salate, Suppen, Gemüse, Saucen

Bohnenkraut: Bohnen- und Gurkensalate, Bohnen-, Gemüse- und Kartoffelsuppen, Rührei, Fleischfüllungen, Hammel- und Lammgerichte, Kochfisch, Krautermayonaisen, Salatsaucen, Bohnen- und Gurkengemüse, Pilzgerichte, Wurstfülle, Hackfleisch, Sauerkraut, Saucen

Borretsch: Gemüse, Salate, kalte Saucen, Hackfleisch

Cayenne-Pfeffer: Fisch- und Wurstsalate, Suppen, Eierspeisen, Fleischgerichte, Fischgerichte, pikante Saucen, Geflügel, Bohnengerichte

Curcuma: Eier, Dressings, Reis, Geflügelgerichte

Curry: Reis-, Eier- und Geflügelsalate, Fischsuppen, Eierspeisen, Hammelfleisch, Leber, Kochfisch, Saucen, Hühnerfricassee, Gemüsegerichte, Reis, Hackfleisch, Krabben, Fleisch

Dill: Fischgerichte und -saucen, Salate, grüne Bohnen, Erbsen, Gurken, Tomaten, Spinat, Quark, Suppen, Dillsauce

Estragon: Gemüsesalate, Geflügel- und Kartoffelsuppen, Eierspeisen, Fleischgerichte, Fischragouts, Sauce Bernaise und Hollandaise, Geflügelgerichte, Gemüse, Nudelgerichte, Krabben, Kalbs- und Lammbraten, Reis, Saucen, Mayonnaise

Fenchel: Sauerkraut, Linsen, Brot, Gebäck, Sommergemüse, Gurken

Gewürznelken: Kompotte, Sauer- und Schweinebraten, Fisch- und Hühnergerichte, Rote Bete, Wildsaucen, Rotkohl, Apfelkompott, Reis, Backwaren

Ingwer: Saucen, Kompotte, Kürbis, Suppen, Kalbsbraten, Geflügelgerichte, Gebäck, gebratene Bananen, Reis

Kapern: Saucen, Ragouts, Tatar, Fleisch- und Geleeerichte, Eiergerichte, Fisch

Gewürze und Kräuter - Anwendung 1 Info

(Fortsetzung)

Kardamom: Kuchen, Pasteten, Brot, Hackfleisch, Schweinefleisch, Hühnergerichte, Erbsensuppe, Kaffee, Punsch

Kerbel: Kartoffelsuppe, Wuerzsaucen, Suppen, Tomaten, Quark, Kartoffeln, grüne Salate

Knoblauch: Fisch- und Fleischsalate, Suppen, Lammgerichte, Saucen, Geflügelgerichte, Gemüse, Pizza, Steaks, Schweinebraten, Hammelbraten, Eintopfgerichte

Koriander: Salate, Reis, Schweinebraten, Wuerste, Pasteten, Apfelkompott, Kuchen, Lebkuchen, Schweine- und Hammelfleisch, Kohl, Karotten, Wild, eingelegte Früchte

Kümmel: Kraut-, Wurst- und Käsesalate, Kartoffeln, Suppen, Eintöpfe, Lammbraten, Kochfisch, Weiss- und Rotkohl, Pellkartoffeln, Rote Bete, Quarkzubereitungen, Käsegebäck, Zwiebelkuchen, Sauerkraut, Gebäck, Schweinebraten, Brot, Käse, Kutteln

Liebsteckel: Suppen, Salate, Rohkost, Fisch, Braten, Ragouts, Saucen

Lorbeer: Heringssalate, Gemüsesuppen, Fleischbrühen, Kalbfleisch, Ragouts, Kochfisch, Sauerkraut, Kartoffelgemüse, Bruehkartoffeln, Beizen, Wildgerichte, Fischsud, Marinaden, Ragouts, eingelegte Gurken

Macis (Muskatblüte): Kuchen, Backwaren, Früchtsalate, Kompotte, feine Saucen, Pasteten, Fischgerichte

Majoran: Salate, Suppen, Käseomeletts, Fleischgerichte, Fischgerichte, Saucen, Geflügelgerichte, Gemüse, Eintöpfe, Leberknödel, Kartoffeln, Kräuterbutter, Pilzgerichte, Hackfleisch, Leber, Pilze, Kartotten, Wurstfülle, grüne Bohnen, Bohnen

Meerrettich: Tomatensalat, gekochtes Rindfleisch, Kochfisch, Saucen, Lachs, Wuerste, Kartoffelpüree, Tatar, Zunge, Schinken

Melisse: Suppen, Gemüsesaucen, Mischgemüse, grüne Salate, Hackfleisch

Minze: Hülsenfrüchte, Saucen, Salate, Erbsensuppe, Lammbraten, Karotten, Hackfleisch, Kartoffeln