

Kleine Gewürzkunde - Dill & Fenchel

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

DILL - FENCHEL

Anleitung:

Dillsamen stammen aus den Bluetendolden der etwa 1 m hohen Wuerzpflanze. Ihr kraeftiges Aroma erinnert leicht an Kuemmel und Gehoert in nordeuropaeischen Laendern in den Sud von Fischen, Krebsen, eingelegten Gurken und anderem Gemuese. Die Samen muessen Stets mitkochen, um ihre Wuerzkraft voll zu entfalten. Fenchelsamen, ebenfalls die getrockneten Samen aus Bluetendolden, Schmecken suesslich-anisartig, ein wenig nach Lakritz. Wie Dill im Norden ist Fenchel in den Mittelmeerlaendern ein typisches Fischgewuerz, passt aber auch sehr gut zu Schweinefleische, Gefluegel, Suppen, Saucen sowie zu Broten und zu anderem Backwerk.