

## Kleine Gewürzkunde - Lorbeer

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Lorbeer

### Anleitung:

Zu Kränzen geflochten kroenten die ledrigen Blätter in der Antike Die Häupter von siegreichen Feldherren, und noch heute "ernten" Erfolgreiche den Lorbeer - wenn auch nur symbolisch. Die wirklichen Blätter des Lorbeerbaumes hingegen wandern in unsere Kochtöpfe und geben ihre stark aromatische, leicht bittere Würze an Eintöpfe, Suppen und Saucen, Beizen und Marinaden, Fleisch- und Fischgerichte ab. Wenig ist bei Lorbeer oft mehr: ein einziges, manchmal nur ein halbes Blatt genügt. Lorbeerblätter kommen meist getrocknet in den Handel, denn frische sind äußerst bitter; erst beim Trocknen verlieren sie die Bitterstoffe, und das typische Aroma entfaltet sich. Guter Lorbeer ist auch danach noch grün, braune Blätter wurden unsachgemäß getrocknet.