

## Majoran - Infos

Kategorien: Gewürze, Wissen, Info

Zutaten für: 1 Rezept

### Anleitung:

Majoran Majoran (*Origanum majorana*, syn. *Majorana hortensis*). Engl. marjoram. Franz. marjolaine. Auch Wurstkraut, Bratenkraut, Mairan oder Meiran Genannt.

Die ausdauernde Majoranpflanze, von der er noch zahlreiche Wildformen gibt, stammt aus dem östlichen Mittelmeergebiet. Heute wird sie viel in den kälteren Regionen der nördlichen Hemisphäre angebaut und dabei einjährig gehalten. Majoran trägt an seinen bis zu 50 cm hohen, vierkantigen Stängeln kleine, eiförmige, ganzrandige, filzig behaarte Blätter. Diese werden in der Zeit der Knospenbildung gesammelt - beim deutschen Majoran erst, wenn sich die Blüten voll entwickelt haben - und frisch oder getrocknet verwendet. Neben geriebenem wird auch geschnittener Majoran gehandelt, der noch Stängelanteile enthält. Gemahlener Majoran sollte nicht verwendet werden, da er nur noch geringe Würzkraft besitzt.

Majoran entfaltet frisch sein bestes Aroma. Er ist aromatisch, würzig, etwas bitter und erinnert an Kampfer. Botanisch unterscheidet man zwischen Blattmajoran (Französischer Majoran) und Knospenmajoran (Deutscher Majoran), doch der Handel bietet beide unter dem Namen Majoran an. Gute Qualitäten erkennt man an dem intensiven Geruch, wenn die Blätter zwischen zwei Fingern zerrieben werden; dabei haben frische Blätter ein feineres Aroma als getrocknete.

Wird Majoran über 80°C erwärmt, tritt eine Geruchsabweichung auf, die auf die Bildung von schwefelhaltigen Substanzen zurückzuführen ist. Frischer Majoran schützt Fett vor zu schnellem Ranzigwerden, alter Majoran beschleunigt dagegen den Vorgang.

Verwendung: Majoran ist das ideale Kraut für fettes Fleisch und deshalb wohl auch in Ländern mit deftiger Küche besonders gefragt. Neben Leberwurst lassen sich mit ihm in Kombination mit Zwiebel und Knoblauch viele Gerichte aus Schweinefleisch gut würzen. Aber auch zu allen deftigen Kombinationen von Gemüse und Fleisch passt er hervorragend, besonders in Eintöpfen mit Hülsenfrüchten und geräuchertem Fleisch, wo er mit dem pfeffrigen Bohnenkraut erfolgreich kombiniert werden kann. Majoran sollte nur kurz gekocht werden, bei längerem Kochen geht das Aroma verloren.

Erntezeit: Mai bis Oktober. Am besten frühmorgens oder am späten Nachmittag ernten: seine kleinen, graufilzigen Blättchen haben dann das intensivste Aroma.