

Oregano - Infos

Kategorien: Gewürze, Wissen, Info

Zutaten für: 1 Rezept

Oregano

Origano

Anleitung:

Oregano (*Origanum vulgare*), auch Origano, Dost, Wohlgemut, Schusterkraut, Mutterkraut, Costenz, Badhopfenkraut, Dorant, Spanischer Hopfen, Gemude genannt, seine engen verwandtschaftlichen Beziehungen mit dem Majoran haben ihm den Namen Wilder Majoran eingetragen. Engl. oregan, wild marjoram. Franz. origan, marjolaine Sauvage. In Suedeuropa, Nordafrika und Asien beheimatet sowie in Nordamerika eingefuehrt, waechst Oregano wild in allen trockenen, Warmen Lagen Europas und Asiens. Er ist heute weltweit verbreitet und Wird vor allem in Spanien, Italien und den USA kultiviert. Die bis zu 1 m hohe Staude bildet vierkantige, roetlich-braeunliche Stengel, an denen breit eifoermige Blaetter sitzen. Das druesige und Behaarte Kraut wird waehrend der Bluete gesammelt und frisch oder Getrocknet, gerebelt oder gemahlen in der Kueche verwendet. Die Unteren, dicken Stengelteile sind wertlos. Der wuerzige, pikant Aromatische, herb-bittere Geschmack erinnert an Majoran und Thymian,

Ist aber weitaus schaefer. Oregano laesst sich sehr gut trocknen und Behaelt sein Aroma bis zu einem Jahr, wenn er luftdicht und dunkel Gelagert wird. Kleinblaettriger Oregano (*Origanum microphyllum*) ist auf Kreta Beheimatet und ist eine attraktive, zierliche Variante des Originals Mit einem milden, erfrischenden Aroma. Griechischer Oregano (*Origanum heracleoticum*), engl. winter marjoram, Auch als "rigani" bezeichnet, ist eine winterharte Pflanze, die etwa 25 cm Hoch wird und kleine weisse Blueten traegt. Sein scharfer, Starker Geschmack erinnert etwas an Thymian. Mexikanischer Oregano (*Lippia graveolens*) ist oft Bestandteil einiger

Fertiggewuerzmischungen wie etwa mexikanisches Chilipulver oder Chili-con-carne-Gewuerz. Er ist hocharomatisch. Verwendung: neben diversen Pizzen passt Oregano sehr gut zu Kalb- und Schweinefleisch, wenn das Fleisch gebraten oder gegrillt wird. Aella Pizzaiola" heisst das dann, und damit ist die Sauce aus Tomaten, Knoblauch und natuerlich Oregano gemeint. Obwohl Oregano mit seinem Kraeftigen Aroma als typisches Einzelgewuerz gilt, wird Oregano in Sueditalien oft in Kombination mit Basilikum und Kapern fuer Tomatengerichte verwendet. Oregano kann mitgekocht werden. Erntezeit: Mai bis Oktober.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de