

## Klassische frische Kräutermischungen

Fines Herbes	Herbes de Provence
zu gleichen Teilen: * Kerbel * Schnittlauch, * Petersilie und * Estragon	zu gleichen Teilen: * Oregano * Rosmarin * Thymian * Bohnenkraut * Majoran und * Lavendel
Kräutermischung für Schwein	Kräutermischung für Rind
zu gleichen Teilen: * Salbei * Thymian und * Majoran	zu gleichen Teilen: * Rosmarin * Thymian * Bohnenkraut * Orangenschale und * Petersilie
Kräutermischung für Geflügel	Kräutermischung für Lamm
zu gleichen Teilen: * Petersilie * Thymian * Majoran * Estragon und * Lorbeerblätter	zu gleichen Teilen: * Rosmarin * Thymian * Bohnenkraut * Minze und * Petersilie
Kräutermischung für Fisch und Meeresfrüchte	
zu gleichen Teilen: * Dill * Estragon und * Zitronenschale	



**Basilikum**



**Estragon**



**Petersilie**



**Dill**



**Kerbel**

# RheinlandPfalz



## Konservierung von Kräutern



## DLR Rheinpfalz

**Margit Dehe**  
Gartenbauberatung Ahrweiler  
Bereich: Heil- und Gewürzpflanzen

Walporzheimer Str. 48  
D - 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler  
Tel.: 02641/9786-0 Fax: -66

## Einlegen von Kräutern

Kräuter können auch kurzfristig in Essig oder Öl eingelegt werden und so zur Aromatisierung dieser beiden Substanzen dienen.

Die Kräuter können dabei allein oder in einer beliebigen Mischung eingelagert werden. Sie werden als ganze Zweige oder Blätter in geeignete, saubere Gefäße (mit weitem Hals z. B. Einweg-Saftflaschen) gegeben und mit gutem Weinessig oder gutem Pflanzenöl (Distel- oder Rapsöl) übergossen und verschlossen.

Man rechnet auf 1 l Essig oder Öl etwa 100 g frische Kräuter. Damit die Aroma- und Geschmacksstoffe übertragen werden können, müssen die Flaschen etwa 14 Tage auf einer sonnigen Fensterbank "reifen".

Beim Kräuternessig können danach die Kräuter in den Flaschen bleiben, können aber auch entfernt werden, beim **Kräuteröl sollte man sie auf jeden Fall** nach der Reifezeit **entfernen**, da sie sonst von einer Schleimschicht umschlossen werden.

Das Kräuteröl sollte man im Kühlschrank aufbewahren, der Essig hält sich auch im Vorratsraum.



## So lassen sich Kräuter konservieren

Gewürzkräuter	trocknen	einfrieren	einlegen in		
			Essig	Öl	Salz
<b>einjährige Kräuter</b>					
<b>Basilikum</b>	(+)	+	+	+	+
<b>Bohnenkraut</b>	(+)	+	+	+	+
<b>Borretsch</b>	-	(+)	+	(+)	(+)
<b>Dill</b>	(+)	+	+	+	+
<b>Garten Kresse</b>	keine Konservierung möglich				
<b>Kerbel</b>	(+)	+	-	-	+
<b>Majoran</b>	+	+	(+)	+	-
<b>Portulak</b>	-	-	(+)	-	(+)
<b>zweijährige Kräuter</b>					
<b>Petersilie</b>	(+)	+	-	-	-
<b>mehrfährige Kräuter</b>					
<b>Beifuß</b>	+	-	-	+	+
<b>Oregano</b>	+	+	-	+	-
<b>Estragon</b>	(+)	+	+	+	-
<b>Lavendel</b>	+	+	-	+	-
<b>Liebstockel</b>	+	+	+	+	+
<b>Pfefferminze</b>	+	+	+	-	-
<b>Pimpinelle</b>	(+)	+	+	+	+
<b>Rosmarin</b>	(+)	+	+	+	+
<b>Salbei</b>	+	+	-	+	-
<b>Sauerampfer</b>	-	+	-	-	-
<b>Schnittlauch</b>	-	+	-	-	+
<b>Thymian</b>	+	+	+	-	-
<b>Ysop</b>	(+)	+	-	+	-
<b>Zitronenmelisse</b>	-	+	-	+	+

+ = Konservierung

- = Konservierung nicht empfehlenswert

(+) = Konservierung möglich, Kraut verliert aber stark an Aroma