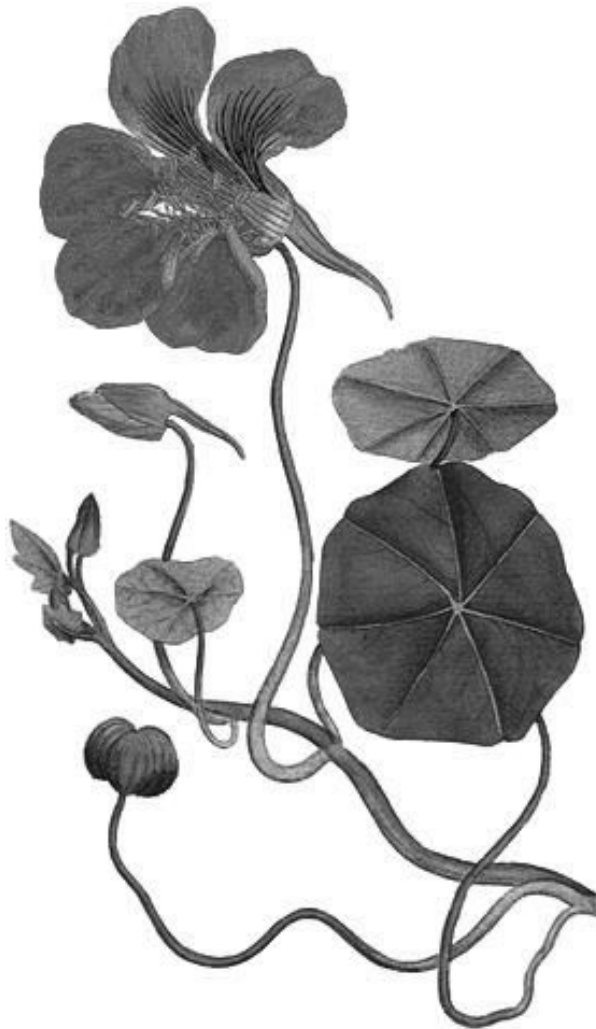


Den Sommer einfangen: Kräuter konservieren

Grundrezepte aus dem Burggarten



**Zusammengestellt vom
Freundeskreis Burggarten Blankenberg**



Einleitung

Endlich hat das gärtnerische Bemühen Erfolg: Üppiges Grün im Kräuterbeet! Doch diese Üppigkeit ist fast so flüchtig wie die zarten Aromen von Basilikum, Melisse oder Thymian.

Mit der vorliegenden Veröffentlichung ermöglichen wir Ihnen einen Einblick in unsere Kräuterküche und lassen Sie teilhaben an unseren Erfahrungen mit verschiedenen Konservierungsmöglichkeiten.

Unsere wichtigste Erkenntnis: Um die zarten Aromen des Sommers optimal einzufangen, muss man die richtige Konservierungsmethode für die eigene Ernte wählen!

*Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Ausprobieren
und gutes Gelingen!*

Herausgegeben vom
Freundeskreis Burggarten Blankenberg
Susanne Heyd
Drosselweg 17
53773 Hennef

**Überarbeitete und ergänzte Ausgabe
Februar 2019**

Bildnachweis: The Botanical Magazine (S. 1, 7), Alexander Heyd (S. 4), Jan Kops (S. 6, 16), Jakob Sturm (S.8, 10) Franz Eugen Köhler (S.14),



Kräuter trocknen

Auch wenn das Trocknen von Kräutern die älteste und einfachste Konservierungsmöglichkeit ist, gibt es für ein gutes Ergebnis eine Reihe von Grundsätzen und Kniffen zu beachten.

Grundsätzlich gut eignet sich das Trocknen vor allem bei kräftig aromatischen Kräutern von fester Struktur, z.B. Thymian, Salbei, Bergbohnenkraut, Wilder Majoran, Rosmarin, Minze, Liebstöckel oder Wermut...

Nicht geeignet ist diese Methode für zarte Kräuter mit frischem Aroma wie Petersilie, Basilikum, Kerbel, Koriander, Kresse oder Schnittlauch...

Getrocknete Kräuter müssen in Gerichten mitkochen, um ihr Aroma zu entwickeln. Sie eignen sich gut für die Verwendung in Suppen, Soßen, Eintöpfen, Gemüse- und Schmorgerichten oder für die Zubereitung von Tees.

Für aromatische Trocken-Kräuter von guter Qualität ist das richtige Timing entscheidend: Zunächst braucht man eine kleine Schön-Wetter-Phase mit viel Sonne, damit die Kräuter ihre aromatischen Inhaltsstoffe anreichern können. Zum Ernten passt man idealerweise an einem sonnigen Tag die Zeit am späten Vormittag zwischen dem Abtrocknen des Taus und der heißen Mittagssonne für die Ernte ab. Je nach Art des Krauts und auch abhängig von der Verwendung schneidet man gesunde Triebe mit oder ohne Blüten.

Kräuter vor dem Trocknen nicht waschen sondern nur ausschütteln und ggf. trockene/zerfressene Blätter u.ä. entfernen. Aus der Ernte werden entweder kleine Bündel gebunden (z.B. Liebstöckel, Majoran oder Minze) und kopfüber aufgehängt oder die Kräuter werden in dünnen Lagen auf Tablett/Backblechen zum Trocknen (z.B. Salbeiblätter oder Thymian) ausgebreitet.

Idealer Trocknungsort ist ein luftiger Dachboden. Es geht aber auch ein normaler Wohn- oder Schlafrum, in dem nicht gekocht oder geraucht wird. Das Trocknen ist abgeschlossen, wenn die Blätter beim Anfassen leise rascheln. Die Blätter dann von den Zweigen abreiben, ggf. noch zerkleinern und gut verschlossen (z.B. in Twist-Off-Gläsern im Schrank oder in gut verschließbaren Beuteln in Blechdosen) aufbewahren. Auch für diesen Arbeitsschritt sollte man einen Tag mit trockenem Wetter abpassen.

Beim Trocknen von Kräutern im Backofen mit Heißluft oder im Dörrobtomat ist darauf zu achten, dass die Kräuter nicht zu heiß werden, da sie sonst zu viele Aromastoffe verlieren und zu hart werden.

Beachten Sie bitte auch unser Rezept für Kräutersalz am Ende des Heftes!

Hausgemachte Kräuternessige

Etliche Blüten und Kräuter eignen sich hervorragend zum Aromatisieren von Essig. Damit Sie eine schöne Essenz erhalten, mit der Sie Ihre Salatsoßen aromatisieren können, benötigen Sie reichlich frische Kräuter, die ihren Geschmack an den Essig abgeben können.

Besonders wichtig für ein gutes Ergebnis ist die Auswahl des Essigs. Wir bevorzugen italienische Weinessige (weiß oder rot, abhängig von den zugegebenen Geschmackszutaten) oder Aceto balsamico. Wählen Sie unbedingt einen Essig aus, der Ihnen auch ohne zugesetzte Aromen gut schmeckt.

Alle in der Liste aufgeführten Rezepturen werden nach dem gleichen Grundrezept zubereitet:

Ein sorgfältig gereinigtes und **trockenes** Gefäß wird mit aromatischen und **trockenen** Kräutern gefüllt. Müssen die Kräuter gewaschen werden, sind sie vor dem Einlegen sehr sorgfältig und vollständig zu trocknen.

Für ein gutes Ergebnis füllen Sie das Ansatzgefäß dicht mit Kräutern und gießen dann mit gutem Essig auf, so wie auf dem Foto zu sehen ist.

Das Gefäß muss so mit Essig gefüllt werden, dass alle Pflanzenteile vollständig bedeckt sind. Bei Bedarf kann man die Kräuter mit Hilfe eines kleinen Tellers oder eines sauber gespülten Kieselers untertauchen. Anschließend gut verschließen. Der Ansatz sollte 6-8 Wochen an einem warmen, möglichst sonnigen Ort stehen, z.B. einem Südfenster.



Danach siebt man den Ansatz ab, filtert ihn durch einen Kaffeefilter oder ein Tuch, füllt ihn in Flaschen und kann ihn nun direkt verwenden. Dieser Essig eignet sich besonders gut für Salatsoßen.

Bei Bedarf kann man die fertigen Essige bei der Zubereitung von Dressings mit etwas Honig, Rübensirup, Agaven-, Apfel- oder Birnendicksaft abschmecken, um die Säure etwas abzumildern.



Der fertige Kräuternessig ist 1 bis 2 Jahre haltbar. Er neigt leider etwas zur Trübung. Solange der Duft angenehm bleibt, kann der Essig bedenkenlos verwendet werden.

Hier eine Zusammenstellung unserer Lieblingsmischungen:

Zutaten	Verwendung
Kräuter-Essig Weißwein mit Bohnenkraut, Wildem Majoran, Thymian und Liebstöckel	<ul style="list-style-type: none"> • Blattsalate • Rohkostsalate • Allgemein zum Abschmecken
Walnuss-Essig Weißweinessig mit 10 -12 grünen Walnüssen (Ernte im Juni) pro l	<ul style="list-style-type: none"> • Endivie, Feldsalat, Zuckerhut • Grüne Bohnen • Gurkensalat
Estragon-Essig Weißweinessig mit Estragon, etwas Wildem Majoran und Liebstöckel	<ul style="list-style-type: none"> • Salate aus gekochten Gemüsen • Blattsalate
Holunderblüten-Essig Weißweinessig mit Holunderblüten	<ul style="list-style-type: none"> • Chicorée und Orange • Feldsalat • Blattsalate mit Früchten
Thymian-Essig Rotweinessig mit Thymian, Rosmarin und etwas Knoblauch	<ul style="list-style-type: none"> • Tomaten und Paprika • Endivie, Feldsalat, Zuckerhut • Salate mit gekochten Hülsenfrüchten
Fenchel-Essig Rotwein-Essig mit Fenchel (Blüten, Laub, Triebe und junge Früchte)	<ul style="list-style-type: none"> • Salate aus gekochten Gemüsen • Salate mit gekochten Hülsenfrüchten • Gurkensalat
Muskateller-Salbei Essig Rotweinessig mit abgeblühten Trieben vom Muskateller-Salbei	<ul style="list-style-type: none"> • Tomaten und Paprika • Endivie, Feldsalat
Rosmarin-Balsamico Aceto balsamico mit Rosmarin und Knoblauch	<ul style="list-style-type: none"> • Endivie, Feldsalat, Zuckerhut • Salate mit gekochten Hülsenfrüchten • Tomaten und Paprika
Bärlauch-Balsamico Aceto balsamico mit Bärlauchblättern	<ul style="list-style-type: none"> • Endivie, Feldsalat, Zuckerhut • Salate mit gekochten Hülsenfrüchten • Tomaten und Paprika

Kräuter einfrieren

Zum Einfrieren eignen sich sowohl einzelne Kräuter als auch fertige Mischungen. Friert man die Kräuter ungemischt ein, kann man mehr variieren und kombinieren. Mischungen lassen sich dagegen bequemer verwenden.

Die Kräuter werden gewaschen, sorgfältig trocken geschüttelt, zerkleinert und in kleinen Dosen oder Frischhaltebeuteln mit entsprechender Beschriftung eingefroren. Aus den Dosen lassen sich die Kräuter sauberer entnehmen, die Beutel nehmen mit der Zeit weniger Platz im Tiefkühlschrank ein, wenn sich der Inhalt entsprechend verringert hat.



Bewährte Mischungen

- Schnittlauch, Basilikum, Schnittknoblauch: Tomatensalat, Tomate mit Mozzarella oder Grüne Bohnen mit Pasta
- Petersilie, Schnittlauch, Kresse oder Kapuzinerkresse: Salatsoßen, Quarkspeisen
- Petersilie, Kerbel, Liebstöckel (wenig): Gemüse, helle Soßen
- Schnittlauch, Borretsch: Gurkensalat
- Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch: Frankfurter Grüne Soße

Die gefrorenen Kräuter sind in der Regel sehr feucht und etwas matschig. Sie eignen sich daher hauptsächlich zur Verwendung in Soßen, Quark, Gemüsegerichten und Eintöpfen.

Kräuterbutter einfrieren

Zur Zubereitung von Kräuterbutter sind gefrorenen Kräuter in der Regel nicht mehr geeignet.

Viel empfehlenswerter und appetitlicher ist es, den Sommer über Kräuter aus eigener Ernte zu Kräuterbutter zu verarbeiten und diese portionsweise einzufrieren.

Diese Butter bleibt gut verpackt (z.B. in Alufolie eingerollt oder in kleine Gläser abgefüllt) 6 bis 8 Monate im Tiefkühler frisch.

Neben Kräuterbutter „Quer durch den Garten“ lohnt es sich, die ein oder andere der folgenden Variationen auszuprobieren und für den Winter einzufrieren:

Wildkräuterbutter

Giersch, Knoblauchsrauke, Wilde Möhre und Gänseblümchen.

Schafgarbe

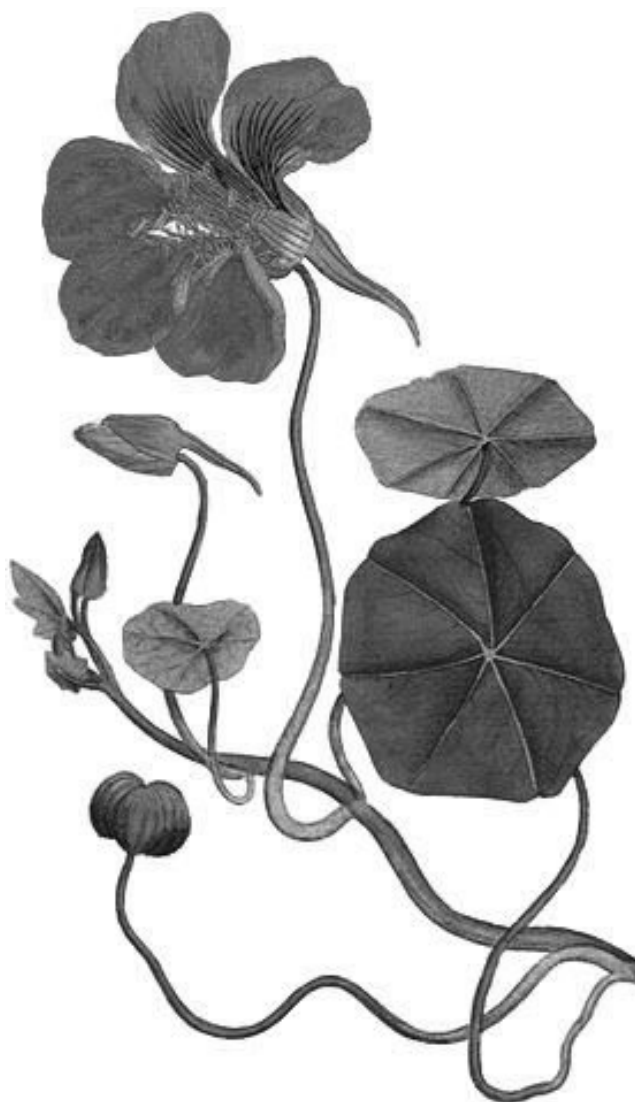
Zartes Laub und Schafgarbenblüten werden mit gerösteten und geriebenen Nüssen (z.B. Hasel- oder Cashewnuss) kombiniert.

Salbei

Sehr fein gehackter Salbei und etwas Schnittlauch werden mit gerösteten und gesalzene Pistazien kombiniert.

Spätsommerblüten

Kapuzinerkresse (Blüten, Knospen und Blätter) sowie Blütenblätter von der Ringelblume werden mit Knoblauch kombiniert.



Kräuter- oder Blüten-Gelee, Grundrezept

Nach dem folgenden Grundrezept lassen sich aus Kräutern oder Blüten, Fruchtsaft, Sekt oder Wasser leckere aromatische bzw. würzige Gelees zaubern. Diese eignen sich sehr gut als Brotaufstrich. Je nach Sorte lassen sich aber auch Desserts, Gebäck, Käse oder Kurzgebratenes damit verfeinern.

Zutaten für 5-7 Gläser à 250 g:

Kräuter oder Blüten (Menge s.u.)

750 ml Flüssigkeit

(Saft, Sekt, Wein oder Wasser, abhängig von der verwendeten Kräutersorte)

5-15 g Zitronensäure (Apotheke)

750 g Gelierzucker für Gelee (1:1) **oder** 500 g Gelierzucker (1:2)



Zubereitung:

Die Kräuter nach Möglichkeit bei sonnigem Wetter ernten. Waschen, Blätter/Blüten von den Stängeln zupfen und grob hacken. Aus den vorbereiteten Kräutern und der Flüssigkeit entsprechend der beigefügten Liste einen Extrakt herstellen. Beim Absieben leistet ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb gute Dienste.

Den **ausgekühlten** Extrakt mit Gelierzucker mischen und nach Packungsanleitung kochen. Auf jeden Fall eine Geleeprobe machen! Dazu einzelne Tropfen auf einen kühlen Teller tropfen und verlaufen lassen. Falls das Gelee nicht fest wird, etwas zusätzliche Zitronensäure zufügen und noch einmal durchkochen lassen. Anschließend in frisch gespülte Gläser abfüllen und sofort verschließen.

*Die Mengenangaben in der gegenüberliegenden Tabelle beziehen sich auf die für das Grundrezept benötigte Menge vorbereiteter und grob gehackter Kräuter, in einem Liter-Maß abgemessen.



Variationen Kräuter- und Blütengelees:

Kraut	Menge*	Gelee- grundlage	Zubereitung Extrakt auf der Grundlage von 750 ml Flüssigkeit
Estragon	½ l	Apfelsaft	Kraut im Saft aufkochen, 1-2 Tage ziehen lassen
Geißblatt- Blüten	½ l	Sekt	Blütenblätter, Zucker und Zitronensäure mit Sekt übergießen, 2-3 Tage ziehen lassen
Gundermann	¼ l	Apfelsaft	Kraut im Saft aufkochen, 4-6 Stunden ziehen lassen
Holunderblüten	¾ l	Wasser	Blüten mit kochendem Wasser überbrühen, 2-3 Tage ziehen lassen
Lavendel- Hibiskus	¼ l 6 Teebeutel	Wasser	Blüten und Teebeutel mit kochendem Wasser überbrühen, 2-3 Tage ziehen lassen
Löwenzahnblüten	½ l	Apfelsaft	Blütenboden mit scharfem Messer abschneiden, Blüten im Saft aufkochen, 1-2 Tage ziehen lassen
Mädesüßblüten	¼ bis ½ l	Wasser	Blüten mit kochendem Wasser überbrühen, 2-3 Tage ziehen lassen
Minze	¾ l	Apfelsaft	Kraut im Saft aufkochen, 1-2 Tage ziehen lassen
Rosenblütenblätter	½ l	Sekt	Blütenblätter, Zucker und Zitronensäure mit Sekt übergießen, 2-3 Tage ziehen lassen
Rosmarin + Zitrone	¼ l Kraut Schale von 2 Zitronen	Wasser und Zitronensaft im Verhältnis 2:1	Rosmarin und Zitronenschale mit kochendem Wasser aufgießen, 2 Tage ziehen lassen, nach dem Absieben mit Zitronensaft ergänzen
Thymian	½ l	Apfelsaft	Kraut im Saft aufkochen, 1-2 Tage ziehen lassen
Waldmeister	3 Bund	½ l Apfelsaft ¼ l Weißwein	Kraut anwelken lassen, 2 Bund im Saft, einen Bund im Wein kalt für 8-12 Stunden ziehen lassen

Kräutersirup à la Blankenberg

Nach folgendem Rezept lässt sich aus Kräutern und/oder duftenden Blüten ein aromatischer Sirup gewinnen. Entweder verwendet man einzelne Kräuter wie Holunderblüte, Minze, Melisse, Eberraute oder Ananassalbei oder Mischungen verschiedener Kräuter und Blüten.

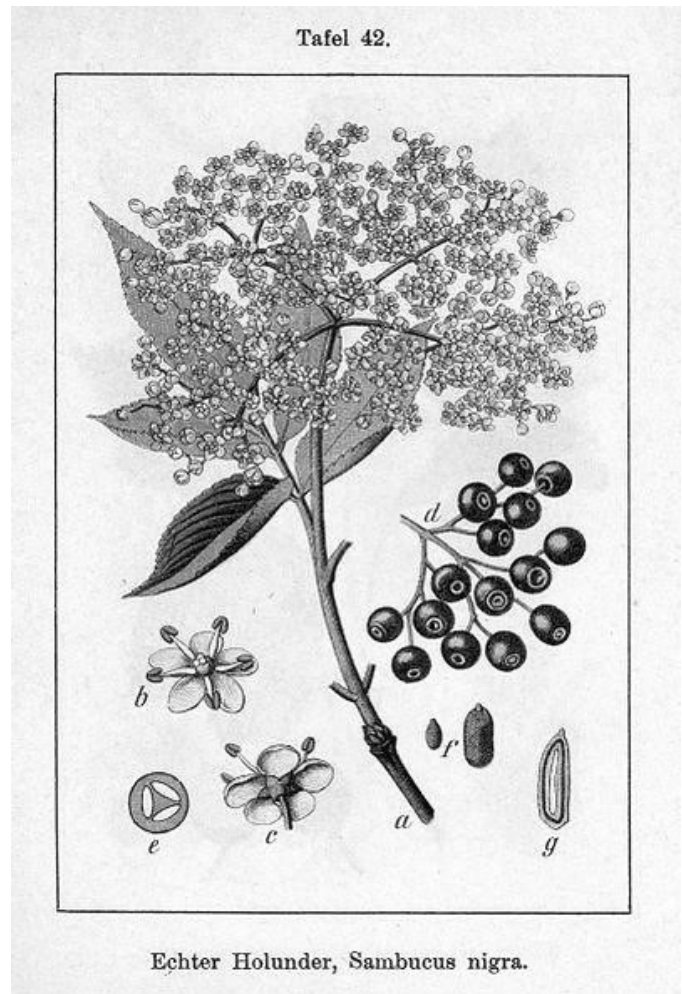
Grundrezept:

An einem sonnigen Tag Kräuter und Blüten sammeln. Insekten gründlich ausschütteln, bei Holunder die größeren grünen Stängel herausschneiden, bei Kräutern die Blätter abzupfen und grob hacken.

Pro 750 bis 1000 ml grob zerkleinerter Blätter und Blüten (im Litermaß gemessen) rechnet man 1000 g Zucker, 25 bis 40 g Zitronensäure (nach persönlichem Geschmack) und 800 ml Wasser.

Die Blätter und Blüten in einer Schüssel mit dem Zucker und der Zitronensäure mischen. Mit dem kochenden Wasser aufgießen und rühren, bis sich der Zucker und die Zitronensäure aufgelöst haben. Mit Frischhaltefolie abdecken und 2-3 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Danach absieben, einmal aufkochen lassen, in kleine Flaschen abfüllen und sofort verschließen.



Ungeöffnet ist der Sirup 2 bis 3 Jahre haltbar. Angebrochene Flaschen sollten im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von 6 bis 8 Wochen verbraucht werden.

Diese Blüten- und Kräutersirups eignen sich ideal zum Mischen mit Leitungs- oder Mineralwasser. So erhält man ein leckeres Erfrischungsgetränk. Manche Sorten eignen sich auch zum Mixen mit Sekt und Wein, zum Aromatisieren von Quark oder Joghurt oder zur Zubereitung von Obstsalaten und Desserts.



Variationen Kräuter- und Blütensirups:

Ananas-Salbei	<ul style="list-style-type: none"> • Zu Quark, Joghurt u.a. Desserts • Zu Obstsalaten • Zum Aromatisieren von Tortenguss
Eberraute	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Wein oder Sekt aufgießen • Für Mixgetränke verwenden • Zu Obstsalaten
Estragon und Orangenschale	<ul style="list-style-type: none"> • Für Mixgetränke verwenden • Zu Quark, Joghurt u.a. Desserts • Zu Obstsalaten
Holunderblüte	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Wein oder Sekt aufgießen • Für Mixgetränke verwenden • Zu Quark, Joghurt u.a. Desserts • Zu Obstsalaten • Zum Aromatisieren von Tortenguss
Holunderblüte und Ingwer	<ul style="list-style-type: none"> • Für Mixgetränke verwenden • Zu Obstsalaten
Lavendel und Hibiskustee	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Wein oder Sekt aufgießen • Für Mixgetränke verwenden • Zu Obstsalaten • Zum Aromatisieren von Tortenguss
Minze und Limette	<ul style="list-style-type: none"> • Für Mixgetränke verwenden • Zu Obstsalaten • Zum Aromatisieren von Tortenguss
Rosmarin und Zitronenschale	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Wein oder Sekt aufgießen • Zu Quark, Joghurt u.a. Desserts • Zu Obstsalaten
Zitronen-Melisse	<ul style="list-style-type: none"> • Für Mixgetränke verwenden • Zu Quark, Joghurt u.a. Desserts • Zu Obstsalaten • Zum Aromatisieren von Tortenguss



Kräuterpaste

Nach dem "Pesto"-Prinzip kann man eine vielseitig verwendbare Würzpaste herstellen. Da man für diese Art der Konservierung recht große Mengen an Kräutern braucht, eignet sich diese Methode besonders für die im Spätsommer wuchernde Petersilie oder die Kapuzinerkresse, die im Herbst von den ersten Nachtfrösten bedroht wird.

Besonders ideal ist diese Methode für Kräuter mit zartem Blattwerk wie **Bärlauch, Koriandergrün, Basilikum und Kapuzinerkresse**, die sich weder gut einfrieren noch gut trocknen lassen.

Die fertige Paste ist sehr vielseitig verwendbar. Man kann sie z.B. zum Abschmecken von Salatsoßen, Nudelsoßen oder Gemüsegerichten verwenden oder auch im Nu einen Kräuterdip daraus herstellen. Für die Herstellung von Kräuterbutter ist die Paste allerdings nicht geeignet.

Zutaten:

100 g Kräuter (gewogen werden nur die verwendbaren Teile)
100 ml neutrales Pflanzenöl (z.B. Sonnenblume, Raps oder Distel)
10 g feinkörniges Salz
Bei abweichender Kräutermenge das Verhältnis 10:10:1 einhalten.

Zubereitung:

Die Kräuter werden zunächst gewaschen und sehr sorgfältig getrocknet. Dazu gründlich ausschütteln und anschließend für einige Stunden auslegen. Wenn man die Kräuter aus dem eigenen Garten erntet und diese (z.B. nach einem Regen am Vortag) sauber sind, kann man diesen Arbeitsschritt ggf. weglassen. Wichtig ist, dass die Kräuter vor der weiteren Zubereitung **sauber und trocken** sind. Beides ist für die gute Haltbarkeit erforderlich.

Nun werden Blätter und Stängel getrennt und die Kräuter grob gehackt. Im Verhältnis 10:10:1 werden die so vorbereiteten Kräuter, das Öl und das Salz abgewogen. Diese Zutaten werden im Blitzhacker nach und nach zu einer einheitlichen Paste verarbeitet. Je nach Fassungsvermögen und zu verarbeitender Menge erfolgt dies portionsweise. Die Masse wird dann in einer Schüssel gesammelt und zum Schluss noch mal gründlich gemischt, damit das Mischungsverhältnis stimmt. Besonders das Salz nimmt hier die Funktion eines Konservierungsmittels ein.



Die fertige Paste wird in kleine Schraubdeckelgläser (z.B. Sardellen- oder Kaperngläser) gefüllt, mit Öl bedeckt, beschriftet (Datum) und im Kühlschrank gelagert. Dort hält sich die Paste ca. 4-6 Monate. Nach der Entnahme von Paste muss darauf geachtet werden, dass die Oberfläche der Paste im Glas glattgestrichen wird und wieder genügend Öl die Masse abdeckt.

Empfehlenswerte Kräutermischungen:

- Bärlauch und Giersch
- Koriander und Petersilie
- Basilikum, Schnittknoblauch oder Schnittlauch
- Estragon und Petersilie
- Petersilie, Wilder Majoran, Bohnenkraut und Liebstöckel
- Schnittlauch, Kapuzinerkresse

Beispielrezepte mit Kräuterpasten:

Kräuterquark mit Kräuterpaste

250 g Quark mit 2-3 EL Schmand glatt rühren. Mit ½ bis 1 TL gemischter Kräuterpaste, 2-3 EL Schnittlauchröllchen und etwas Pfeffer würzen. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas Essig und/oder Kräuterpaste zufügen.

Mit frischem Brot, Rohkost und/oder Kartoffeln servieren.

Estragon-Senf-Soße

1 Becher Vollmilchjoghurt oder saure Sahne (10%) mit 1 TL Senf und einem Spritzer Essig glatt rühren. Mit ½ bis 1 TL Estragonpaste, 2 EL Schnittlauchröllchen und etwas Pfeffer würzen. Abschmecken und nach Geschmack noch etwas Kräuterpaste, Essig und/oder Senf zufügen.

Passt gut zu Ge grilltem oder zu hart gekochten Eiern.

Guacamole mit Korianderpaste

Eine reife Avocado aufschneiden und den Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen. In einem tiefen Teller mit einer Gabel zerdrücken. Mit ¼ bis ½ TL Korianderpaste, einigen Tropfen Essig, etwas Pfeffer und einem EL Schnittlauchröllchen würzen und alles sorgfältig untermischen. Abschmecken und bei Bedarf weitere Korianderpaste zufügen. Wenn man die Paste etwas leichter möchte, kann man Joghurt oder fein gewürfeltes Tomatenfruchtfleisch einarbeiten.

Mit Crackern, Natchos oder frischem Brot und Tomaten servieren.

Hausgemachtes Kräutersalz

Verwenden Sie für dieses Rezept möglichst viele verschiedene Kräuter. Zwiebelgewächse sollten wegen des hohen Feuchtigkeitsgehaltes separat verarbeitet und erst später als fertiges Kräutersalz untergemischt werden. Auch Kräuter mit sehr harten Pflanzenteilen (z.B. Bergbohnenkraut) sind nur bedingt geeignet. Dominante Kräuter wie Liebstöckel, Rosmarin und Estragon nur in geringen Mengen in die Mischung geben.

Zutaten:

Gemischte frische Kräuter
Meersalz

Zubereitung:

- Kräuter gründlich ausschütteln.
- Falls Sie die Kräuter waschen, anschließend **sehr gut** trocknen lassen.
- Alle essbaren Teile vom Rest trennen und grob hacken.
- Die grob gehackten Kräuter auf einer Digitalwaage wiegen.
- Meersalz im Verhältnis **5 Teile Salz und 1 Teil Kräuter** abwiegen und bereitstellen.
- Kräuter portionsweise im Blitzhacker hacken.
- In einem zweiten Arbeitsgang die gehackten Kräuter gemeinsam mit dem Salz noch einmal portionsweise im Blitzhacker verarbeiten.
- Das feuchte Kräutersalz in einer dünnen Schicht auf Tablett oder Backblechen auf Backpapier ausbreiten.
- Wahlweise an einem warmen Ort oder im Backofen bei ca. 50° C trocknen lassen. Im Backofen dauert dies je nach Dicke der Salzschrift einige Stunden, sonst 2-4 Tage.
- Beim Trocknen gelegentlich wenden.
- Wenn das Kräutersalz vollständig trocken ist nochmals portionsweise im Blitzhacker zerkleinern.
- Anschließend gröbere Pflanzenteile durch Aussieben entfernen.
- Das fertige Kräutersalz in festverschließbaren Behältnissen aufbewahren.
- Zum Würzen und Abschmecken verwenden.





Küchenkraut	Methode	Verwendungshinweise
Bärlauch	F*, P, E, Ö	nicht mitgaren, für Salate, Quarkspeisen, Dips
Basilikum	F*, Ö, E, P	mediterrane Küche, Salate
Bohnenkraut, einj	T, F, E, P*	Gemüse- und Kartoffelgerichte, Bohnen
Bohnenkraut, ausdauernd	T, E	Gemüse- und Kartoffelgerichte, Bohnen
Borretsch	F*, P*	nicht mitgaren, Salate, besonders Gurkensalat, Quark
Dill	F, E	Fisch, Salate, Quark, Sauerkonserven
Dost (Wilder Majoran)	T, F*, Ö, P*	Fleischgerichte, Gemüse, mediterrane Küche
Estragon	E, P*	französische Küche
Fenchel	F, P	Fisch, Salate, Quark, Sauerkonserven (wie Dill)
Holunderblüten	E, S	nur in der verarbeiteten Form verwenden
Kerbel	F	nicht mitgaren, Gemüse, Salate, Eierspeisen
Kresse bzw. Kapuzinerkresse	F, P	nicht mitgaren, für Salate, Quarkspeisen, Dips
Liebstockel	T, F, E, P*	Gemüse, Suppen, Eintöpfe, Quarkspeisen
Lorbeer	T, Ö	in Suppen, Eintöpfen und Fleischgerichten mitgaren lassen
Majoran	T, F*, Ö, P*	Fleischgerichte
Melisse	T*, E, S	zum Dekorieren von Süßspeisen
Minze	T*, S	orientalische Küche
Petersilie	F, P	nicht mitgaren, als Grundlage für viele Mischungen zu verwenden
Rosmarin	T, F*, Ö, E	mediterrane Küche, Lamm, Kartoffeln
Salbei	T*	als Küchenkraut (z.B. zu Kalbfleisch oder Hähnchen) frisch verwenden
Schnittknoblauch	F, P	nicht mitgaren, für Salate, Quarkspeisen, Dips
Schnittlauch	F, P	nicht mitgaren, als Grundlage für viele Mischungen zu verwenden
Süßdolde	F	nicht mitgaren, Gemüse, Salate, Eierspeisen, wie Kerbel
Thymian	T, F*, Ö, E	mediterrane Küche, Fleischgerichte

F = Zum Einfrieren geeignet	E = Zum Einlegen in Essig geeignet
P = Als Zutat für Kräuterpaste	F* = In kleinen Mengen in Mischungen zum Einfrieren geeignet
S = Sirup	Ö = Zum Einlegen in Öl geeignet
T = Zum Trocknen geeignet	P* = In kleinen Mengen als Zutat für Kräuterpaste geeignet
	T* = Zum Trocknen für die Teezubereitung geeignet



Die Burg

Die Burganlage Blankenberg stammt aus dem 12. Jahrhundert. Sie liegt auf einem Felssporn über dem Siegtal zwischen Hennef und Eitorf. Sie steht Besuchern von April bis September täglich außer montags offen.

Der Garten

2006 entstanden die ersten Beete des heutigen Burggartens. Der Garten liegt auf der ehemaligen Bastionsfläche von Burg Blankenberg, umfasst ca. 700 m² und beherbergt eine Sammlung von 220 Arten und Sorten, die als Küchen- oder Heilkraut oder als Färbe-, Amulett- oder Zauberpflanze von Bedeutung sind bzw. waren.

Der Garten kann während der Öffnungszeiten der Burganlage besucht werden.

Der Verein

Der Freundeskreis Burggarten Blankenberg hat sich 2008 gegründet und ist seitdem für die Pflege und die stetige Weiterentwicklung des Gartens verantwortlich.

Er vermittelt kräuterkundliches Wissen und wirbt für mehr naturnahe Gartengestaltung.

