

# Küchenkräuter

## Aufbewahren und Konservieren

Unter guten Bedingungen wachsen Küchenkräuter nicht nur im Garten, sondern in den Sommermonaten auch auf dem Fensterbrett oder dem Balkon. Wenn frische Kräuter in der Saison nicht sofort verbraucht werden können sie ohne Weiteres eingefroren oder getrocknet werden. Eine einwandfreie Qualität ist allerdings das A und O für die spätere Lagerung und Verwendung. Zum Einfrieren sollte man die frischen Kräuter kurz waschen und gut abtropfen lassen. Anschließend schneidet man sie klein und gibt sie portionsweise in verschließbare Beutel. Alternativ lassen sich zerkleinerte Kräuter auch mit wenigen Tropfen Wasser in Eiswürfelschalen einfrieren. Bei Bedarf können die Kräuter dann einfach unaufgetaut zur Speise gegeben werden. Sie sollten allerdings nicht mit gekocht werden. Die eingefrorenen Kräuter halten sich bei minus 18 Grad Celsius etwa ein Jahr.

Auch in Form von selbst gemachter Kräuterbutter lassen sich die aromatischen Zweige und Blättchen in bedarfsgerechten Portionen einfrieren. Zum Trocknen hängt man frische Kräuter bündelweise an einem schattigen, luftigen und warmen Ort auf oder legt sie auf sauberes Papier. Sie können auch bei maximal 40 Grad Celsius im Backofen getrocknet werden. Wenn die Blätter bei Berührung leicht rascheln, ist

der richtige Trocknungsgrad erreicht. Die Blätter streift man anschließend von den Stängeln, zerkleinert sie nach Wunsch und füllt sie in luftdichte, dunkle Gläser. Getrocknete Kräuter sind bis zu einem Jahr haltbar.

Neben dem Einfrieren und Trocknen ist auch ein Konservieren von frischen Kräutern in Essig oder Öl möglich. Dafür müssen die gewaschenen Kräuter trocken sein und vollständig mit der Flüssigkeit bedeckt werden. Die Aromen verbinden sich nach etwa zwei Wochen mit dem Essig und nach etwa sechs Wochen mit dem Öl. Kühl und dunkel aufbewahrt, sind eingelegte Kräuter nahezu unbegrenzt haltbar.