

Kräuter für den Winter haltbar machen

Küchenkräuter kann man trocknen, in Öl und Essig einlegen oder einfrieren. Wir verraten Ihnen, wie man möglichst schonend die Kräuter für den Winter vorbereitet.



Liebstöckel

Die meisten Küchenkräuter (Basilikum, Minze, Melisse, Salbei, Thymian) haben vor der Blütezeit das beste Aroma. Zu den Ausnahmen zählen Oregano und Lavendel, denn sie entwickeln erst zur vollen Blüte ihr Aroma.

Kopfüber oder auf einem Tuch trocknen



Die älteste Methode Kräuter haltbar zu machen ist das Trocknen. Geerntet werden Kräuter an einem warmen, trockenen und, wenn möglich, schattigen Tag. In den Morgenstunden oder am frühen Vormittag sind die ätherischen Öle besonders reichhaltig vorhanden. Binden Sie die Kräuter zu kleine Sträußchen und bewahren Sie sie in einem luftigen, dunklen Schuppen oder auf dem Dachboden kopfüber hängend auf. Sie können die Kräuter zum Trocknen auch ausgebreitet auf ein Tuch legen. Nicht bei direktem Sonnenlicht trocknen lassen, da sonst die ätherischen Öle verdampfen. Nach dem Trocknen die Kräuter vom Stängel rebeln und luftdicht verschlossen an einem dunklen Ort lagern.

Folgende Kräuter eignen sich zum Trocknen:

- Lavendel
- Liebstöckel
- Majoran
- Minze
- Oregano
- Thymian

Kräuter einfrieren

Nach dem Ernten, die Kräuter waschen und zwischen 2 Tüchern abtrocknen. Anschließend klein hacken und in Eiswürfelbehälter geben. Auf die Kräuter etwas Wasser gießen und den Behälter ins Eisfach legen.

Die gefrorenen Kräuterwürfel kann man in kleine Behälter umfüllen, damit man sie bei Bedarf portionsweise entnehmen kann. Nach dem Auftauen die Kräuter rasch verarbeiten, da sie schnell weich und wässrig werden und an Würzkraft verlieren.

Folgende Kräuter können auch eingefroren werden:



- Basilikum
- Dill
- Estragon
- Melisse
- Petersilie
- Schnittlauch
- Thymian

In Essig und Öl konservieren

Die frisch gepflückten und gewaschenen Kräuter werden klein geschnitten und in Gläser gefüllt. Auf die Kräuter so viel Weinessig oder Olivenöl gießen, dass die Kräuter vollständig bedeckt sind. Die Gefäße anschließend verschließen und kühl aufbewahren.

Folgende Kräuter kann man in Essig oder Öl legen:

- Basilikum
- Dill
- Estragon
- Knoblauch
- Lorbeerblätter
- Minze
- Salbei
- Schnittlauch
- Thymian
- Zitronenmelisse
- Zwiebel

Mehr Tipps zum Kräuteraanbau, Kräuterlexikon und Rezeptideen auf www.umweltberatung.at