



61. 2. 27



GEWÜRZE KRÄUTER



ESSENZEN

Das Handbuch für die Küche



Herausgegeben von
Elisabeth Lambert Ortiz



Christian Verlag

INHALT

Vorwort 5

EINFÜHRUNG

Die Welt der Aromen 8

Das Pflanzen von Kräutern 12

Das Ernten von Kräutern 14

Das Trocknen von Kräutern 15

Konservieren und Aufbewahren 16

Essbare Geschenke 17

KÜCHENKRÄUTER IS

Schnittlauch 20 • Dill 21 • Angelika 22

Kerbel 23 • Estragon 24 • Borretsch 26

Rainfarn 27 • Koriander 28 • Zitronen-

gras 30 • Fenchel 31 • Ysop 32

Lorbeer 33 • Liebstöckel 34 • Zitronen-

melisse 35 • Minze 36 • Monarde 38

Süßdolde 39 • Basilikum 40 • Majoran

und Oregano 42 • Petersilie 44 • Kleiner

Wiesenknopf 45 • Rosmarin 46

Sauerampfer 47 • Salbei 48 • Bohnen-

kraut 50 • Thymian 52 • Zitronen-

strauch 54 • Bouquet garni 55



KÜCHENGEWÜRZE 56

Galgant 58 • Selleriesamen 59

Annatto 60 • Sassafras 61 • Senf 62

Chillies 67 • Paprika 72 • Ajowan 73

Kümmel 74 • Gewürzmischungen 75

Kassia 76 • Zimt 77 • Safran 78 • Kreuz-

kümmel 76 • Kurkuma 80 • Curry 81

Kardamom 82 • Gewürznelke 84

Asant 85 • Sternanis 86 • Wacholder 87

Muskatnuß und Muskatblüte 88

Schwarzkümmel 90 • Mohn 91

Piment 92 • Anis 93 • Pfeffer 94

Sumach 98 • Sesam 99 • Salz 100

Tamarinde 105 • Bockshornklee 106

Vanille 107 • Ingwer 108



AROMEN AUS ALLER

WELT HO

Der Vordere Orient 112 • Griechenland und Türkei 114 • Europa 116 • Nordafrika 122 • Afrika 124 • Karibik 126 Südamerika 128 • Mexiko 130 • Nordamerika 132 • Indien 136 • Japan 140 Korea 142 • China 144 • Vietnam 148 Thailand 150 • Südostasien 152



WÜRZEN MIT GEMÜSEN UND FRÜCHTEN 156

Pilze 158 • Zwiebeln 162 • Knoblauch 164 • Meerrettich, Wasabi und Daikon 166 • Oliven 168 • Tomaten 170 Zitrusfrüchte 172 • Nüsse 176 • Kokosnuß 179 • Schokolade 180



EXTRAKTE, ESSENZEN UND

ALLES, WAS SÜSST 186

Salzige Extrakte und Würzmittel 188
Süße Essenzen und Aromazutaten 190
Spirituosen und Weine 192
Zucker 194 • Sirup 198 • Honig 199
Essenzen, Püree und Sirup aus
Früchten 200



ESSBARE BLÜTEN UND BLÄTTER 206

Blüten 208 • Blütenwässer, Liköre und Erfrischungsgetränke 212 • Umhüllungen 214 • Kopfsalate und Chicoreesorten 216 • Blattsalate und Salatkräuter 218 • Meeress Gemüse 220



ÖL, ESSIG UND MILCHPRODUKTE 222

Olivenöl 224 • Öl aus Nüssen und Samen 226 • Aromatisierte Öle 228
Essig 230 • Aromatisierter Essig 232
Buttermilch, saure Sahne und Joghurt 234
Butter 236 • Aromatisierte Butter 238

SAUCEN, MARMELADEN UND EINGEMACHTES 240

Sojasaucen 242 • Fischsaucen 244
Chilisaucen 245 • Würzsaucen und Dressings 246 • Kräuter- und Gewürzsaucen 248 • Frucht- und Gemüsesaucen 250 • Pickles 252 • Chutneys und Relishes 254 • Marmeladen, Konfitüren und Gelees 256



KAFFEE, TEE UND AROMATISIERTE GETRÄNKE 260

Kaffee 262 • Tee 268 • Kräutertees 274
Alkoholfreie Getränke 276
Alkoholische Getränke 280



Register 280
Rezepte und Anleitungen 285
Bibliographie 287 • Danksagung 288

