

## Küchenkräuter

ein Service von [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de)

---

### Küchenkräuter •—•

#### **Das Sammeln der Kräuter**

Man sammelt diese Kräuter an einem trockenen sonnigen Tage bevor sie zur Blüte kommen, säubert sie gut, schneidet die Wurzeln ab, teilt sie in kleine Bündel und dörft sie auf starkem Papierbogen in einer gelind warmen Ofenröhre, worauf man sie in Papiersäcke tut und an einem trockenen Orte aufhängt oder die Blätter in einem Mörser stampft, durchsiebt und das Pulver in gut verkorkten Flaschen aufbewahrt.

Es gibt unzählige heimische und exotische Kräuter und Gewürze die den Einzug in unsere Küchen geschafft haben. Ich habe hier mal eine kleine Auswahl aufgelistet, welche in der gewöhnlichen und feineren Küche zur Verwendung kommen.

1. Basilikum
2. Beifüß
3. Bohnenkraut oder Pfefferkraut genannt
4. Borretsch
5. Brunnenkresse
6. Currykraut
7. Dill
8. Estragon
9. Kapuzinerkresse
10. [Kerbel](#)
11. [Koriander \(Koriandergrün\)](#)
12. Kresse
13. [Kümmel](#)
14. [Kurkuma](#)
15. Liebstöckl (Maggikraut)
16. Lorbeer
17. Löwenzahn
18. Majoran
19. Minze
20. Oregano
21. Petersilie
22. Pfefferminze
23. Pimpinelle
24. Rauke

25. Rosmarin
26. Salbei
27. Sauerampfer
28. Schnittlauch
29. Schnittknoblauch
30. Thymian
31. Waldmeister
32. Ysop
33. Zitronengras
34. Zitronenmelisse

---

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/kuechenkraeuter/home.html>

---

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)  
ein Service von Josef Dirschl, [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de) - [info@brauchtumsseiten.de](mailto:info@brauchtumsseiten.de)  
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED