

Kräuterkompass

Fissler

Die richtigen Kräuter gekonnt eingesetzt, machen aus einem einfachen Gericht ein kulinarisches Highlight. Am besten frische Kräuter verwenden und diese erst kurz vor Gebrauch mit einem scharfen Messer zerkleinern. Frische Kräuter erst am Ende der Garzeit zugeben, da sie beim Mitkochen sonst ein bitteres Aroma entwickeln.

Fissler. Freu dich aufs Kochen.

Melisse

Der frische, zitronenaromatische Geschmack harmonisiert gut mit Wild, Geflügel, Pilzgerichten, Salat-Dressings.



Minze

Mit frischem, mentholartigem Geschmack traditionell zu Lamm, harmonisiert aber auch mit Rindfleisch, besonders zu kalten Bratensaucen, passt außerdem gut zu Fruchtsalaten, Dipsoßen, Cocktails und Hackfleisch.



Orzano

Klassiker der italienischen Küche. Der würzig-scharfe Geschmack verleiht Pizza, Tomatensauce & Co. das gewisse Etwas. Lamm, gebratenem Fleisch oder gegrilltem Fisch, gut geeignet.



Petersilie

Stilbter und zugleich leicht bitterer Geschmack. Kengeweg, Reisfisch, past zu Salaten, Suppen, Eintöpfen und fischen Gerichten. Auch zum Verfeinern von Kartoffeln und Fleisch.



Rosmarin

Ein Klassiker der mediterranen Küche. Rosmarinblätter haben ein würzig-bitteres Aroma, das besonders gut mit Fleisch harmoniert. Aber auch zu Bratkartoffeln sehr lecker.



Salbei

Mit dem leicht bitteren bis pfeffrigen Geschmack gut zu Hülsenfrüchten und Gerichten schmackhafter und leichter verdaulich. Perfekt auch zu italienischen Gerichten wie Ravioli und Saltimbocca.



Thymian

Passiert mit seinem intensiven würzigen, leicht herben Aroma zu allen Braten und kräftigen Fleischgerichten, zu Suppen und zu Gerichten aus Hülsenfrüchten.



Zitronengras

Verleiht asiatischen Gerichten einen frischen Zitronengeschmack. Wird meist im Ganzen mitgekocht und vor dem Verzehr entfernt. Kann auch als Spieß für Gebratenes wie Fisch oder Garnelen verwendet werden.



Basilikum

Durch seinen pfeffrigen und leicht süßlichen Geschmack ein beliebtes Gewürz für italienische Gerichte. Erst kurz vor dem Servieren zugeben, sonst geht zuviel Aroma verloren. Unentbehrlich für die Zubereitung von Pesto!



Beifuß

Leicht bitter im Geschmack, macht schwere Fleischgerichte wie Gans oder Schweinebraten bekömmlicher. Passt aber auch zu Weißkraut und Wirsing.



Dill

Die süßliche Note mit einem Hauch Anis eignet sich als Zusatz für Milchpeisen wie Quark oder Frischkäse. Harmoniert gut mit Gurken, Fisch, Fleisch oder hellen Saucen.



Estragon

Der „Franzose“ schmeckt den Kräutern bitter und leicht pfeffrig. Passt gut zu hellem Fleisch wie Kalb oder Geflügel. Wichtiger Bestandteil der klassischen Sauce Béarnaise.



Kerbel

Das süßliche und leicht pfeiffige Aroma passt optimal zu Lamm und Fisch sowie Suppen und Saucen. Auch gut zu Erbsen wie Omelett und Rührei. Nicht mitkochen und erst kurz vor dem Servieren dazugeben.



Liebstöckel

Wird auch „Magickraut“ genannt. Schmeckt süßlich und intensiv nach Schmorgerichten und Fisch. Kräftiger und erst kurz vor dem Servieren zugeben.



Lorbeerblätter

Die getrockneten Blätter wirken mit einem leicht bitteren Aroma herzhaft. Kräftige Fleischgerichte, Wild, Eintöpfe und Rodkohl vor allem aber zu säuerlichen Speisen, Sauerkraut, Marinaden und Suppen. Empfohlen.



Majoran

Durch sein mild-würziges und zart-süßliches Aroma ausgezeichnet zu fettem Fleisch, Speck, Leber, Rind- und Schweinefleisch, auch gut für Kartoffel-, Tomaten- und Hülsenfruchtsuppe.



