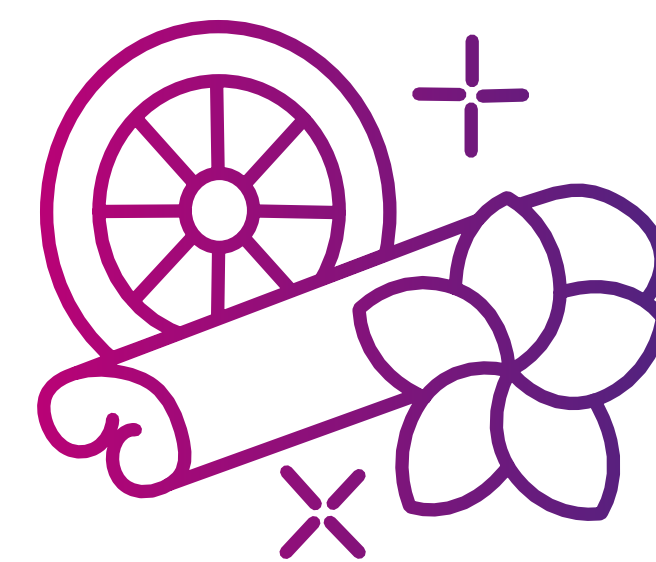


KRÄUTER & GEWÜRZE

SO VERWENDEN SIE KRÄUTER UND GEWÜRZE RICHTIG

Kräuter und Gewürze runden jedes Gericht ab. Doch wann sollten sie in Topf und Pfanne gegeben werden, damit sie ihr volles Aroma entfalten können?



<p>Direkt mitkochen</p>	<p>Beifuß Estragon Oregano Thymian Salbei Bohnenkraut Liebstöckel Lavendel Zitronengras getrocknete Kräuter aller Art</p>	<p>Curry Kurkuma Chiliflocken Fenchelsamen Kümmel Kardamom Lorbeerblätter Zimtstangen Pimentkörner Sternanis Nelken Koriandersamen</p>
<p>Später hinzugeben</p>	<p>Rosmarin Bärlauch Majoran Safran</p>	<p>Cayennepfeffer Paprikapulver Ingwer</p>
<p>Zum Servieren</p>	<p>Petersilie Dill Basilikum Kerbel Schnittlauch Zitronenmelisse</p>	<p>Cumin Pfeffer Muskatnuss</p>