



FlamTasticTeam TOGGENBURG

Internet www.flamtasticteam.ch

Für jedes Fleisch das passende Gewürz



Basilikum



Thymian



Majoran



Oregano



Rosmarin



Petersilie



Schnittlauch

Gewürze	Rind	Schwein	Lamm	Kalb	Geflügel
Basilikum		x	x	x	x
Cayennepfeffer	x	x	x		
Chillischoten	x	x			
Cognac, Wein	x			x	x
Curry	x	x	x	x	x
Dille		x		x	x
Estragon	x	x	x		
Gewürznelken		x		x	x
Kerbel		x		x	x
Knoblauch	x	x	x		
Kümmel	x	x		x	
Lorbeer		x	x	x	x
Majoran		x	x	x	x
Minze			x		
Oregano		x	x		
Paprika	x	x	x	x	x
Petersilie	x	x	x	x	x
Pfeffer	x	x	x	x	x
Pfefferschote	x	x	x		
Piment		x	x		
Rosmarin	x	x	x	x	x
Safran				x	
Salbei	x	x	x	x	x
Schnittlauch	x	x	x	x	x
Senfkörner	x	x	x	x	x
Sojasauce	x	x			
Thymian	x	x	x	x	x
Wacholderbeeren	x	x		x	
Zitronenschale				x	x
Zitronensaft				x	x
Zwiebeln	x	x	x		



FlamTasticTeam TOGGENBURG

Internet www.flamtasticteam.ch

Kräuter – die richtige Mischung macht's!

Bevor Sie jetzt planlos durch den Kräutergarten zu laufen anfangen: Der richtige Einsatz von Kräutern ist ganz einfach, beherzigt man ein paar einfache Grundregeln!



Kräuter:

Verwenden Sie nach Möglichkeit immer frische Kräuter. Für den Fall, dass Sie mit getrockneten Kräutern arbeiten wollen, legen Sie sie vor dem Bestreuen des Grillguts in Wasser oder Wein. Getrocknete Kräuter verbrennen nämlich sehr schnell und erzeugen dann einen bitteren Geschmack.



Majoran und Oregano (wilder Majoran) eignen sich wegen ihrer kräftigen Aromen ausgezeichnet als Grillgewürz.



Thymian wirkt Fett abbauend und sollte insbesondere bei fetteren Fleischstücken nicht fehlen.

Rosmarin und Salbei lassen sich gut gemeinsam verwenden, sollten allerdings sparsam eingesetzt werden, da sie sehr kräftig im Geschmack sind. Ideal geeignet für Lamm, Geflügel, Hackfleisch, Steaks, Koteletts. Salbei passt ausgezeichnet zu Kalb und Leber.



Basilikum erinnert geschmacklich an Majoran und Pfeffer und verleiht besonders Lamm- und Schweinefleisch einen besonderen Geschmack.



FlamTasticTeam TOGGENBURG

Internet www.flamtasticteam.ch



Estragon, Minze und Lorbeer sollten sparsam eingesetzt werden.



Petersilie, Dille und Schnittlauch harmonieren mit fast allen Fleisch und Gemüsesorten. Das Aroma dieser Kräuter bleibt frischer, wenn man sie erst nach dem Grillen hinzufügt.



Knoblauch ist beim Grillen ein Standardgewürz, aber Vorsicht: Da er leicht verbrennt und dann bitter schmeckt, sollte man ihn erst gegen Ende des Grillens auf die Oberfläche des Fleisches geben

TIPP:

Eine besonders professionelle Würzmethode ist die folgende: Wickeln Sie Zweige von Thymian, Rosmarin etc. in Alufolie, stechen Sie diese mehrmals ein und legen Sie die solcherart umwickelten Kräuterzweige in die Glut. Der aufsteigende Rauch gibt dem Fleisch ein besonders feines Aroma

Quelle: **AMA-Grillclub**