

Kräuter frischhalten



Sie wissen ja: Bei mir landen eigentlich immer frische Kräuter im Essen. Am besten aus dem eigenen Topf auf der Fensterbank, auf dem Balkon oder von regionalen Bauern. Aber wie halte ich sie am besten frisch? Vor allem, wenn man jetzt drei kochintensive, aber einkaufslose Feiertage vor sich hat? In ein Glas mit Wasser stellen? Da lassen bei mir Petersilie, Schnittlauch oder auch Koriander schon nach kurzer Zeit enttäuscht die Köpfe hängen... (Mache ich da vielleicht was falsch?) In einen TK-Beutel betten und dann ab in den Kühlschrank? Da werden die Blätter braun und unansehnlich und verderben vor sich hin... Dann bin ich auf eine Idee gekommen, die bei mir bestens funktioniert: Die Kräuter kurz waschen, fest in Küchenkrepp wickeln, so dass das meiste Wasser ausgedrückt wird, vom Küchenkrepp befreien und dann in Alufolie wickeln. Aber so, dass das Päckchen unten geschlossen und oben noch offen ist. Ab in den Kühlschrank! So halten Thymian, Rosmarin und auch Majoran und Estragon bei mir fünf Tage und länger.
