

Würzige Pflanzen peppen auf

(rr) Sind Sie offen für kleine Experimente, die Ihre Grillrituale auffrischen?

Ohne Frage sind die marinierten Spezialitäten vom Fleischermeister abwechslungsreich und lecker. Die Kräuterbutter gibt es schon fertig in das Baguette eingearbeitet, das ist bequem als spontane Beilage. Doch es geht auch anders. Gerade jetzt bietet die Natur viele Möglichkeiten zum raffinierten Variieren. Die jungen Blätter von z.B. Beifuß, Gundermann, Schafgarbe, Pastinake, Wegerich, Barbarakraut, Giersch, Vogelmiere, Kerbel, Thymian und Rosmarin warten auf ihren Einsatz. Haben Sie den Mut, Ihr eigenes Kräutersalz zu kreieren, den Kräuteressig und das Kräuteröl selbst anzusetzen und das gute Stück Fleisch oder Gemüse eigenhändig zu marinieren. Die Kräuterbutterzubere-



itung ist wirklich ein Kinderspiel. Die Einsatzmöglichkeiten enden nicht bei der Vorbereitung des Grillguts: Geben Sie würzige Pflanzen auf die Glut. Der aromatische Rauch verbessert nicht nur den Geschmack der gegrillten Speisen, sondern ist natürlich auch ein besonderes Dufterlebnis. Haben Sie vom Trocknen der Kräuter noch deren Stiele, dann tauchen Sie diese in Wasser, damit sie in der Glut nicht verbrennen. Wenn in Ihrem Garten eine Würzpflanze stark wuchert (z.B. Minze, Bohnenkraut, Ysop, Dost, Schafgarbe, Beifuß, Rosmarin oder Salbei), können Sie diese auch frisch oder angewelkt verwenden. Die Pflanzenteile werden einfach in die Glut oder besser noch in die heiße Asche gelegt und sollten dort nicht brennen, sondern räuchern.

Kräutersalz

Zutaten:

- 30g Salz
- 30g Beifuß
- 30g Thymian
- 50g Rosmarin
- eine Prise Gundermann



Die vollständig getrockneten Kräuter zusammen mit dem Salz in einem Mörser gut zerstoßen oder (noch viel einfacher) in einer kleinen elektrischen Kaffeemühle mahlen. Das fertige Kräutersalz evtl. sieben und in ein gut verschließbares Glas füllen. Diese Mischung ist besonders zum Würzen von Fleisch geeignet.

*Eine duftige Grillzeit und guten Appetit wünscht
Ihr Team vom Kögel-Willms-Heilpflanzengarten*