



# Preisliste Küchen- & Gewürzkräuter Oktober 2021

Kräuter	Euro	Gramm	Verwendung
Bärlauch	2,5	18g	getrocknet od frisch für Pestos, Aufstriche, Wildkräutersalate, Saucen
Bohnenkraut	2,5	20g	Macht Bohnengerichte bekömmlicher, auch für Fleischgerichte, Fisch, Saucen, Kartoffeln; würzig-pfeffriger Geschmack
Brennnesselsamen	2,5	20g	würziger nussiger Geschmack, zum Würzen von Salaten, Suppen, Eintöpfen uvm „Superfood made in Austria!“
Estragon	2,5	20g	Salate, Topfen, Eiergerichte, Suppen, Kräuterbutter; zum Einlegen von Gurken, Gemüse, zum Verfeinern von Senf, Öl, Essig; In der französischen Küche für zarte Geflügelgerichte und auf Rahm oder Mayonnaise basierende Kräutersaucen
Fenchelsamen & Fenchelgrün	3	40g	Anisgeschmack; für Eintöpfe, Fischgerichte; als Tee
Liebstockel	2,50	18g	Beliebt als „Maggikraut“; für Suppen, Eintöpfe, Gemüsegerichte, auch für Fleisch, besonders Lamm und Schwein sowie für alle Speisen mit Hülsenfrüchten
Lavendelblüte	3,5	40g	Lavendelbutter, Gewürzsalz, Essig, Öl, Fleisch-, Fischgerichte, Süßspeisen, Saucen; Als Tee, Aufguss, Kosmetik: Badezusatz, gegen Motten, Putzmittel uvm
Oregano, (Dost, wilder Majoran)	2,5	18g	für italienische bzw. mediterrane Gerichte, wie Pizza, Pasta- & Tomatensoßen, Gemüse- & Käsegerichte - würzige Note; passt gut zu Eierspeisen, besonders Omeletts, Bauernfrühstück
Rosmarin	2,5	30g	Mediterrane Küche: Fleischgerichte, Pasta, Saucen, Suppen, Kartoffelgerichte, Fisch
Rosmarin fein	2,5	25g	Mediterrane Küche: Fleischgerichte, Pasta, Saucen, Suppen, Kartoffelgerichte, Fisch
„Rosmarin-Spieße“	1,5	ca 10 Stk	Fleisch-, Fisch, Geflügel, Gemüsestücke aufspießen - wunderbares Rosmarinaroma entfaltet sich beim Braten, Grillen
Salbei fein	2,5	25g	Fleisch, Wildgerichte; fördert Verdaulichkeit (besonders von fetten) Speisen durch Bitterstoffe Als Tee zum Gurgeln uvm
Salbeiblatt	2,50	25g	Fleisch, Wildgerichte, fördert Verdaulichkeit (besonders von fetten) Speisen durch Bitterstoffe Probieren Sie mal Salbeiblätter zu braten - köstlich!
Salbeiblatt	3	40g	Fleisch, Wildgerichte, fördert Verdaulichkeit (besonders von fetten) Speisen durch Bitterstoffe Probieren Sie mal Salbeiblätter zu braten - köstlich!
<b>Schnittsellerie</b>	2	25g	würzen von Suppen, Salaten, Soßen, "Maggi,-Geruch & -geschmack
Thymian	3	20g	Fleisch, Gemüse, Kräuterbutter, mediterrane Gerichte, Salate, Tomatengerichte
Weinraute	2,5	20g	Lamm, Geflügel, Fisch, Süßspeisen, Käsegerichte Sparsamer Umgang !