Bouquet Garni – Kräutersträußchen für Soßen und Suppen

Nicht nur Chefköche lieben ihr Bouquet Garni. Gärtner können sich immer frisch eines der Kräutersträußchen zusammenstellen, die Soßen und Suppen Pfiff verleihen. Das Kräuterpaket wird mit Küchenschnur zusammengebunden. Und kocht solange mit, bis es sein Aroma abgegeben hat. Vor dem Servieren wird es entfernt.

Klassisches Bouquet Garni für Suppen und Eintöpfe:

- 1-2 Lorbeerblätter
- 1 Thymianzweig
- 2 Stängel Petersilie

Für Lamm und rote Soßen:

- Basilikum
- Sellerieblätter
- Pimpinelle
- Kerbel
- Estragon
- Rosmarin
- Bohnenkraut

Für Schweinefleisch

- Salbei
- Thymian
- Majoran

Für Geflügel:

- Sellerieblätter
- Petersilie
- Thymian
- Majoran
- Estragon
- Lorbeerblätter

Für Meeresfrüchte:

- Dill
- Estragon
- Zitronenschale