

Dill



Dill findet in der hiesigen Küche schon seit Jahren Verwendung. Sein charakteristischer Duft und der aromatische Geschmack sind einfach nicht mehr wegzudenken. Während es ursprünglich aus Südeuropa und Vorderasien kommt, beziehen wir unser Dill heute meistens aus Holland oder

den Balkanstaaten.

Die ganze Dillpflanze kann zum Würzen verwendet werden. Die Blüten, Fruchtdolden und Samen werden zur Geschmacksabrundung von eingelegtem Essiggemüse benutzt, während in der Küche hauptsächlich mit den frischen oder getrockneten Dillspitzen aromatisiert wird. Salate, Suppen und Saucen bekommen so einen ganz besonderen Geschmack. Auch die gelbe oder weiße Dillsauce macht sich hervorragend zusammen mit Fisch, Kartoffeln, Gurken und weiterem Gemüse.

Fügen Sie Dill jedoch immer erst nach der Garzeit kurz vor dem Servieren hinzu. Das Dill verliert beim Kochen nämlich seinen Geschmack, die Würzung wäre also hinfällig.

Auf Anhieb fallen mir hier Dillfissolen und Dillkartoffeln ein, mmh traumhaft lecker. Passt aber auch sehr gut zu Fisch und zu Salaten.

Dill ist anregend für Galle und Leber. Mit Dill verfeinert man Salate und es passt auch hervorragend als Gewürz zu Fisch. Das Dill wird auch Gurkenkraut genannt.