

Lorbeer

Lorbeer kommt meist aus der Türkei und wird als Gewürz viel in Suppen eingesetzt. Sein Geschmack ist leicht bitter. Ein ganzes oder ein halbes Lorbeerblatt reicht als Würze in der Suppe völlig aus.

☒ Aus den Lorbeerfrüchten wird ein Öl gepresst, das sich auch als Gewürz einsetzen lässt. Ich habe das Öl als Gewürz aber bisher noch nie eingesetzt, sondern nutze nach wie vor das klassische Lorbeerblatt. Lorbeerblätter sind sehr lange haltbar. Wenn sie ordentlich trocken gelagert werden kann man die Blätter gut und gerne 2 Jahre nutzen ohne das ihr Aroma beeinträchtigt wird.

Achten Sie bitte darauf das Lorbeerblatt vor dem Servieren aus der Suppe zu nehmen. Wer einmal auf Lorbeer in der Suppe gebissen hat weiss wie unangenehm holzig das Gefühl ist. Lorbeer ist zusammen mit Wacholder oft in Marinaden z.B. von Sauerbraten zu finden oder wird zum Beizen von Wild genutzt. Auch im Kräuteressig oder Sauerkraut ist meist ein Lorbeerblatt zu finden.