

Majoran



Der gesunde Majoran stammt aus Nordafrika, gedeiht aber auch in den warmen Europaländern hervorragend. Seit langer Zeit kann man ihn auch in Deutschland anbauen, allerdings nur als einjähriges Gewächs.

Neben seiner wichtigen Rolle bei der Herstellung von Leber- und Bratwurst findet Majoran auch als Küchenkraut eine vielfältige Verwendung. Wie das ähnlich schmeckende Oregano bereichert es vor allem italienische, griechische und spanische Gerichte. Doch auch typisch deutsche Speisen vertragen sich sehr gut mit Majoran.

Alle möglichen Arten von Braten kann man beispielsweise bestens mit Majoran abschmecken. Auch zu Kartoffelsuppe, -salat, und -knödeln, zu Hülsenfrüchten, Tomaten, Pilzen, Fischsuppen, Ragouts, Herz-, Leber- und Lungengerichten sowie Mayonnaisen und Sahnesaucen passt es wunderbar.

Majoran lässt sich ebenso wie Oregano getrocknet und gerieben im verschlossenen Behälter gut aufbewahren und behält sein Aroma etwa ein Jahr lang.