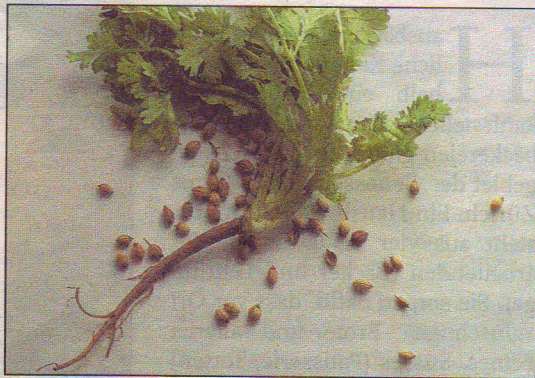


Würziger Koriander

Koriander wird seit über 3000 Jahren vor allem in der asiatischen Küche eingesetzt. Das frische Kraut hat einen intensiven, kühlen Geschmack. Milder sind dagegen die Samenkörner: leicht süß, würzig, nach Orangen duftend. Wenn Sie Korianderkörner in einer Bratpfanne rösten und dann im Mörser zerreiben, entfalten sie ein besonders feines Aroma. Geben Sie die Körner in ein Kaffeesieb, dann bleiben die Samenhülsen zurück. Würzen Sie zur Abwechslung einen Apfelkuchen mit einem Hauch Koriander. Sie werden überrascht sein!



**SAISON
KÜCHE**

Das marktfrische Kochmagazin der Migros: im Abonnement – 12 Mal jährlich nur 18 Franken. Jetzt bestellen: Tel. 0848 877 777 oder Fax 056 - 417 53 37. Gratis-Probe-Exemplar über Internet www.saison.ch

Koriander gibt es als frisches Kraut, aber auch als ganze oder gemahlene Samenkörner.

Bild Saison-Küche