

Currycreme hat's in sich

- 1 Becher saurer Halbrahm (180 g)
- 1 dl Milch oder Bouillon
- 1 «Knorr» Kräuterling Curry, Koriander

Sauren Halbrahm und Milch aufkochen, Kräuterling dazugeben, in der Sauce auflösen.



Anwendung kalt

- Als Salatsauce für einen Teigwaren-, Kartoffel- oder Pouletsalat.
- Als Dip zu Gemüsestängeln.
- Als Sauce zu Fondue Chinoise oder zu Gegrilltem.
- Als Salatsauce für einen Gemüse-, Getreide- oder Hülsenfrüchtesalat.

Anwendung warm

- Als Sauce für ein Gemüseragout, Currygeschnetzeltes, Fischcurry.
- Als Suppe: Blumenkohl darin weich kochen, etwas Bouillon beifügen, pürieren.

Tipp

Jedem sein eigenes Curry, das ist die indische Tradition. Geben Sie also nach Belieben Curcuma, Chili, Kreuzkümmel, Knoblauch, Ingwer bei.



Frisches Korianderkraut ist zwar nicht jedermann's Geschmack, aber dafür bei Liebhabern umso begehrt. Im Curry-Koriander Kräuterling kommen die exotischen Düfte alle voll zur Geltung.

Wie sich Kräuteraromen am besten entfalten...



Die Kräuterfee am Telefon

Für Fragen über Kräuterlinge und Zubereitung, für Anregungen und Wünsche steht Ihnen bei «Knorr» der Konsumenten-Service zur Verfügung. Rufen Sie einfach an, wenn Sie eine Auskunft möchten, jeweils morgens zwischen 08.00 und 11.00: 052/645 66 44.


**KONSUMENTEN
SERVICE
CONSUMMATEURS**



...Kräuterling aufmachen



Solange sie frisch sind, verströmen Kräuter herrliche Düfte. Sie lassen die Nase erahnen, was auf den Gaumen zukommt. Doch der Umgang mit Kräutern erfordert Behutsamkeit. Die Kunst besteht darin, die reichhaltigen Aromen verlustfrei auf die Speisen zu übertragen. Geschmacksträger sind die aetherischen Öle, und diese erhalten sich am besten in Pflanzenfett.

Genau darauf basieren die Kräuterlinge:

- erntefrisch werden die Kräuter mit pflanzlichen Fetten vermischt
- ihr volles Geschmacksbouquet wird auf natürliche Art konserviert
- die Würzkomposition ist fein abgestimmt
- der Würfel schmilzt auf heissem Gemüse, in Butter, Rahm, Wasser oder Saucen



Zum Beweis verraten wir Ihnen noch einige Profitricks: Wie Sie mit einem einzigen Rezept und mit wenig Änderungen ein ganzes Dutzend Gerichte zubereiten können.

Lassen Sie sich inspirieren!

Tomatensugo geht immer

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 500 g Tomaten, gewürfelt
oder 1 Dose gewürfelte Pelati (400 g)
- 1 «Knorr» Kräuterling Basilikum, Oregano

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, im heissen Öl dünsten. Tomaten zufügen, 15 Minuten köcheln lassen. Kräuterling dazugeben, in der Sauce auflösen.



Anwendung

- Wenig Rahm beifügen, inkochen lassen und als Teigwarensauce servieren.
- Bouillon zufügen und als Suppe servieren.
- Etwas Rotwein dazugeben und mit gebratenem Fleisch (Geschnetzeltes, Gehacktes, Plätzli, Poulet) mischen.
- Als Sauce zu Fisch, rsp. den Fisch in der Sauce garen.
- Sugo mit gekochtem Reis oder Gnocchi vermengen.
- Zu Hamburgern

Tipp

Einige fein gehackte Sardellen erzielen überraschenden Effekt, manche schwören auch auf einen Würfelzucker.

Im Sugo konzentriert sich die italienische Küchenkunst. Sonnig-reife Tomaten sind Bedingung, der Basilikum darf markant sein. Für würzigen Geschmack sind die Kräuterlinge ein sicherer Wert. Tomaten lieben gartenfrische Aromen.

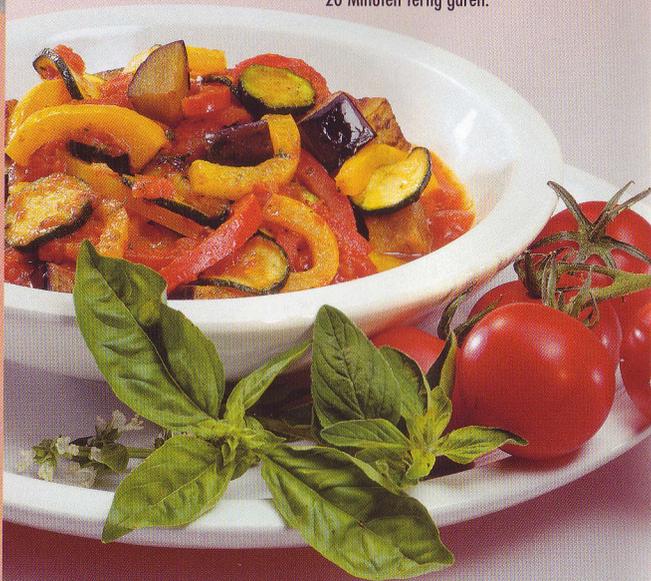
Ratatouille

Für 4 Personen

- 1 Aubergine
 - 2 Zucchini
 - 2 Peperoni
 - 1 Zwiebel
 - 3 Knoblauchzehen
 - 2 EL Olivenöl
- Tomatensugo gemäss Rezept

Aubergine in Würfel, Zucchini in Scheiben schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, im heissen Öl kurz dünsten. Gemüse beifügen, 2-3 Minuten mitdünsten. Tomatensugo dazugeben. Gemüse zugedeckt ca. 20 Minuten fertig garen.



Kräuterbutter kennt keine Grenzen

- 3 EL Wasser
- 1 «Knorr» Kräuterling Thymian, Rosmarin
- 100 g zimmerwarme Butter
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt

Wasser in einem Pfännchen zum Sieden bringen, Kräuterling darin auflösen, auskühlen lassen.

Dann gut mit der Butter und dem Knoblauch vermengen. Kräuterbutter zu einer Rolle formen und kühl stellen.



Anwendung

- Kräuterbutter über heissen Maiskolben zergehen lassen.
- Brot in Würfelchen schneiden, in der Kräuterbutter braten und als Croûtons für Suppen, Salate oder Gemüse verwenden.
- Brotscheibchen toasten, etwas Kräuterbutter auftragen und zum Apéro servieren.
- Kräuterbutter schmelzen und als Sauce über Teigwaren geben.
- Zu gegrilltem Fleisch oder Fisch servieren.
- Schmelzen über grillierten Tomaten.
- Schmelzen über heissem Gemüse.

Tipp

Anstelle von Thymian-Rosmarin die Varietät Peterli-Knoblauch verwenden.

Auch Butter ist ein idealer Geschmacksträger für Kräuter, besonders für das Duo Rosmarin und Thymian. Deren Aromen haben aber neben dem unerlässlichen Knoblauch einen schweren Stand. Kräuterlinge bestehen weit besser als die getrockneten Kräuter.

Entrecôte Café de Paris

Für 4 Personen

- 4 Entrecôtes
 - 1 EL «Knorr Aromat» Pflanzenfett gewürzt
- Kräuterbutter gemäss Rezept

Entrecôtes im heissen Pflanzenfett beidseitig braten. Auf vorgewärmte Teller anrichten. Je ein Stück Kräuterbutter darauf legen, sogleich servieren.



Dipvarianten sind überall willkommen

3 EL Wasser
1 «Knorr» Kräuterling Peterli, Knoblauch
150 g Mayonnaise
1 TL Senf

Wasser in einem Pflönnchen zum Sieden bringen, Kräuterling darin auflösen, auskühlen lassen.

Mayonnaise und Senf verröhren, aufgelösten Kräuterling untermischen.



Varianten

- Tomaten-Dip: 1 EL Ketchup darunter mischen.
- Scharfer Dip: 1/4 TL Chilipulver zufügen.
- Zitronen-Dip: abgeriebene Schale einer Zitrone dazugeben.
- Ingwer-Dip: 1 TL frisch geriebene Ingwerwurzel darunter mischen.

Anwendung

- In Sandwiches
- Zu Fisch, Krevetten oder Gegrilltem
- Zu Fondue Chinoise oder Bourignonne

Tipp

Statt Mayonnaise Quark verwenden und den Peterli-Knoblauch Kräuterling mit der Curry-Koriander Varietät austauschen.

An Parties und zum Apéro, auf Panini, zu Baked Potatoes oder Fisch, was Stimmung macht ist ein Dip. Am besten mit Knoblauch und anderen scharfen Ingredienzen.

Peterli-Knoblauch Kräuterlinge dienen als perfekte Basis, die Rüstarbeit hat «Knorr» bereits geleistet.



Rahmsaucen verfeinern jeden Teller

20 g Butter
1 EL Mehl
1,5 dl Milch
1 dl Bouillon oder Weisswein
2 «Knorr» Kräuterlinge Rahm, Schnittlauch, Kerbel

Butter schmelzen, Mehl beifügen, unter Röhren leicht dünsten. Vom Feuer ziehen, kalte Milch dazugiessen, röhren, bis die Sauce glatt und gebunden ist. Wieder aufs Feuer stellen, Bouillon oder Weisswein dazugiessen, Sauce bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Kräuterlinge dazugeben.



Anwendung

- Zu Fisch, resp. den Fisch darin garen.
- Zu Pilzen: Pilze kurz in Butter dünsten und mit der Sauce mischen.
- Für Pouletvrossen: Poulet in der Sauce weich garen.
- Für Gemüseeintopf: Gemüse kurz in Butter dünsten, in der Sauce weich garen.
- Für Gemüsegratin: Zerkleinertes, gekochtes Gemüse mit der Sauce und geriebenem Käse gratinieren.
- Als Teigwarensauce: Gehackte Nüsse und nach Belieben Gorgonzola beifügen.

Tipp

Bei Bouillon-Zugabe zurückhaltend dosieren, Salzgehalt abschmecken.

Mit dem Frühlingsboten Kerbel erwacht die Rahmsauce aus dem Winterschlaf. Schnittlauch gibt Rasse, Rahm die feine Note. Diese Kräuterlinge vertragen sich auch mit herben Weissweinen oder Fleischbouillon.

Geschnetzeltes an Kräuter-Rahmsauce

Für 4 Personen

600 g geschnetzeltes Kalbfleisch
1 EL «Knorr Aromat» Pflanzenfett gewürzt
Kräuter-Rahmsauce gemäss Rezept

Fleisch im heissen Pflanzenfett 3 Minuten braten. Mit Kräuter-Rahmsauce und Nudeln servieren.

