

## Knabberspaß mal anders!

**A**bends vor dem Fernseher, zum Aperitif oder für gemütliche Weinabende – Knabereien gehören dazu. Es müssen aber nicht immer Chips oder Salzstangen sein! Es gibt tolle Alternativen.

**1** E i n e n Hauch von Amerika versprechen die Hersteller der knackigen Mandeln Bacon von Lorenz. Sie sind von einer knusprigen Teighülle ummantelt und schmecken pikant nach rauchigem Schinken (75 g für ca. 1,99 €; [www.lorenz-snack-world.de](http://www.lorenz-snack-world.de); Tel. 0 61 02/293-0).



**2** Die Crispers-Erdnüsse von ültje sind ebenfalls im knusprigen Teigmantel gebacken. Sie gibt es in zwei Geschmacksrichtungen: klassisch mit Paprika sowie mit Chili-Note. Die Dosenverpackung ist praktisch für unterwegs (150 g für 1,39 €; [www.ultje.de](http://www.ultje.de); Tel. 0 23 04/472-900).



**3** Auch Sonnenblumenkerne sind ein feiner Snack. Die kleinen Sunflower Seeds von Spitz kann man sogar in der Geschmacksrichtung Dill Pickle bekommen, einer nicht alltäglichen Kombination aus Gurke und Dill (90 g für ca. 1,49 €; [www.snack-palace.com](http://www.snack-palace.com); Tel. 0 18 05/94 27 67).



Konservieren Sie das Aroma von Thymian oder Rosmarin mit Salz, Honig oder Öl – für Wärme im Herbst

**B**asilikum, Rosmarin oder Melisse – auch wenn's kälter wird, muss man nicht auf frische Kräuter verzichten. Sie gedeihen prächtig auf der Fensterbank. Robuste Sorten wie Petersilie oder Thymian halten es bei Temperaturen

## Die Magie der Kräuterdüfte

von über null Grad sogar auf dem Balkon aus.

**Kandierte Blätter.** Wenn Sie Kräuter einlegen oder trocknen wollen, sollten Sie sie kurz zuvor auf keinen Fall waschen. Trocknen Sie Pizzagewürze wie Oregano & Co. im Bund kopfüber an der Luft. Salatkräuter wie Dill und Kerbel müssen eingefroren werden. Wer ihr Aroma konservieren will, vermischt getrocknete Kräu-



**Betörend:** Thymian & Co. sind frisch oder getrocknet ein Hochgenuss

ter mit Meersalz. Oder Sie erwärmen die frischen Kräuter mit Honig im Wasserbad, füllen den Mix danach in Gläser und lassen ihn eine Woche ziehen. Sie können frische Blätter aber auch kandieren: mit geschlagenem Eiweiß einpinseln, mit Puderzucker bestreuen

und zwei Tage an einem warmen Ort trocknen lassen.

**Köstliche Öle.** Kräuter geben ihre Aromen auch sehr schön an Öl oder Essig ab. Füllen Sie einfach die Kräuter in ein Glasgefäß. Dann mit hochwertigem Essig oder Öl übergießen und verschlossen an einem hellen Ort vier Wochen ziehen lassen. Ab und zu umrühren. BFR

## Bayerisches Gewürz für Brathähnchen und Käse

**W**er das Münchner Oktoberfest daheim erleben will, kann sein Brathähnchen mit Resi von Herbaria würzen. Der Mix aus Paprika, Petersilie, Zitronenthymian, Kreuzkümmel und Ingwer gibt die gewisse Note. Die bayerischen Würzmischungen, darunter auch Obazd is! für Käseaufstrich, sind in stapelbaren Aromaschutzdosen erhältlich (ca. 90 g ab 7,95 €; [www.herbaria.de](http://www.herbaria.de); Tel. 0 80 28/9 05 70).



Neue Mischungen: Stapelbare Aromen

### Der heiße Tipp

Ratschläge, die das Kochen erleichtern.

Drücken Sie Würfelzucker fest an eine abgeriebene Zitrone. Der Zucker nimmt die austretenden ätherischen Öle auf und gibt dann Tees und Drinks den Aroma-Kick.

