



Kräuter einfrieren

Das Einfrieren von Kräutern ist eine hervorragende Methode, um das frische Aroma empfindlicher Kräuter zu bewahren. Je nach Verwendungszweck und Vorliebe können Kräuter entweder als ganze Blätter, in Eiswürfelformen oder als Püree eingefroren werden. Die Kräuter sollten dabei möglichst schnell nach der Ernte eingefroren werden, um das Aroma bestmöglich zu erhalten.



Das portionierte Einfrieren von Kräutern ist nicht nur eine tolle Konservierungsmethode sondern spart auch Zeit beim Kochen!

Gut geeignet sind zarte Kräuter wie

- Petersilie
- Schnittlauch
- Basilikum
- Dill
- Koriander
- Bärlauch

Robuste Kräuter wie

- Rosmarin
- Thymian
- Oregano
- Salbei
- Bohnenkraut

eignen sich besser für die Trocknung

Was passt wozu?

Petersilie: Suppen, Eintöpfe, Salate, Kartoffelgerichte, Quark

Schnittlauch: Quark, Salate, Suppen, Eierspeisen

Basilikum: Pasta, Pesto, Suppen, Saucen

Dill: Fischgerichte, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Saucen

Koriander: Asiatische und mexikanische Gerichte, Salsas

Bärlauch: Pasta, Pesto, Cremesuppen, Kartoffelgerichte





Methode 1: Einfrieren ganzer Blätter oder Zweige

1. **Ernten & Vorbereitung:** Ernte die Kräuter, wasche sie bei Bedarf und tupfe sie danach gründlich mit einem sauberen Tuch trocken. Entferne beschädigte oder verfärbte Blätter.
2. **Einfrieren:** Lege die ganzen Blätter oder Zweige auf ein Backblech oder Tablett, sodass sie sich nicht berühren. Friere sie für 1–2 Stunden vor.
3. **Verpacken:** Sobald die Kräuter gefroren sind, kannst du sie in Gefrierbeutel oder -behälter umfüllen. So bleiben die Kräuterblätter einzeln und lassen sich leichter dosieren.

Methode 2: Einfrieren in Eiswürfeln

1. **Ernten & Vorbereitung:** Ernte und bereite die Kräuter vor wie oben beschrieben. Zerkleinere sie so, dass sie in deine Eiswürfelformen passen. Je nach Vorliebe mit Stiel, nur die Blätter oder bereits fein gehackt.
2. **Einfrieren:** Gib die Kräuter in die Fächer einer Eiswürfelform und fülle sie mit Wasser oder Brühe auf. Friere die Form ein, bis die Würfel vollständig gefroren sind.
3. **Verpacken:** Sobald die Kräuterwürfel gefroren sind, kannst du sie aus der Form lösen und in Gefrierbeutel umfüllen. So kannst du die Kräuterwürfel bei Bedarf einzeln entnehmen.

Methode 3: Kräuterpüree einfrieren

1. **Ernten & Vorbereitung:** Ernte die Kräuter, entferne schadhafte Blätter, wasche und zerkleinere die Kräuter grob.
2. **Püree herstellen:** Gib die Kräuter in einen Mixer oder eine Küchenmaschine und füge etwas Wasser, Öl oder Brühe hinzu. Püriere die Mischung, bis sie eine glatte Konsistenz erreicht.
3. **Einfrieren:** Gieße das Kräuterpüree in Eiswürfelformen oder kleine Gefrierbehälter und friere es ein. Nach dem Einfrieren kannst du die Würfel oder Portionen in Gefrierbeutel umfüllen.

