

ZUTAT

Lorbeerblatt



Die edlen Lorbeerblätter werden leider oft nur getrocknet verwendet. Es lohnt sich jedoch, sich ein eigenes dieser dekorativen Bäumchen anzuschaffen. Erstens, weil diese mehrjährige Pflanze sich völlig unproblematisch in einem Topf vor oder hinter dem Fensterbrett halten lässt. Und zweitens geben die frischen Blätter ein ganz anderes Geschmackserlebnis ab als getrocknete.

Lorbeerblätter gelten als Allerweltsgewürz für Suppen, Fonds und Schmorgerichte. Damit wird man dem Gewürz aber überhaupt nicht gerecht. Lorbeerblätter haben nämlich einen intensiven, herb-aromatischen Geschmack. Lorbeer wird immer mitgekocht, da er einige Zeit braucht, um seine Aromastoffe zu entfalten. Wenn man die Ränder der Blätter einreißt, kommt das Lorbeeraroma noch besser zur Geltung.