



## KRÄUTER LAGERN

Danke an Norbert Waller für diesen super Beitrag!

Man kann hierzu alle frischen Gewürzkräuter nach belieben verwenden, die Basis ist das, was als "Suppengrün" gehandelt wird, also Sellerie, Petersilie, Petersilienwurzel, Schnittlauch, Karotten, Lauch usw.

Wenn man auf eine größere Menge derartiger frischer Kräuter Zugriff hat, und eine geeignete Mischung zusammengestellt hat, wird alles zerkleinert, und mit 20 Gewichts% Salz gemischt.

Dann nimmt man Schraubgläser, und füllt das Gemisch (kalt) hinein. Ich verwende hierfür eher kleine, flache Gläser mit etwa 150 ccm Inhalt. Das ist dann ohne Kühlung mindestens ein Jahr haltbar. Später verblasst die ursprünglich frische Farbe, der gute Geschmack bleibt aber viel länger erhalten. Wirklich verderben wird das aber nie.

In der Küche verwendet man das je nach Mischung für pikante Gerichte jeder Art. Man gibt die Kräutermischung anstelle der Salzzugabe vor dem Kochen dazu. Damit hat man nicht nur das Salz, sondern gleich auch viel Geschmack

im Topf. Auch zum Abschmecken nach dem Kochen ist es verwendbar.

Nun gibt es einen Nachteil, den ich nicht verschweigen möchte: Aus einer Zeit, als ich zwar in einem Boot mitgefahren bin, aber (noch) nicht gekocht habe, weiß ich, dass man die Salzzugabe in Form von Seewasser zugeben kann, anstatt reines Frischwasser zu verwenden. Also etwa um Nudeln oder Kartoffeln zu kochen. Das geht dann leider nicht, sonst wird es zu salzig.

Anmerkung von Claudia: Danke noch mal für den Tipp. Den Nachteil, kein Salzwasser verwenden zu können halte ich persönlich ohnehin für unbedeutend, da es eigentlich nur selten vorkommt, dass eine Segelyacht in Gebieten reist, in dem sorglos mit Salzwasser gekocht werden kann. Denn leider sind unsere Meere zu sehr mit Umweltproblemen belastet und die Verwendung von Meerwasser an Bord ist zur sicheren Quelle für Schwermetalle und Schadstoffe geworden.

[Zurück zu Leben an Bord...](#)



*Diese Homepage soll unsere Erfahrungen zeigen, die Inhalte der Texte sind daher unsere persönlichen Anschauungen und unterliegen keiner Verpflichtung auf Vollständigkeit oder Richtigkeit. Wir übernehmen keinerlei Haftung*