

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Sellerieblätter zu trocknen, 2. Art

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

### **Kräuter zu trocknen.**

Pfefferminz, Melisse, Estragon, Dill, Pimpernelle werden im Schatten getrocknet, damit sie grün bleiben und das Aroma nicht verlieren. Es empfiehlt sich, die Kräuter möglichst ungewaschen zu verwenden. Die Pfefferminze darf man nicht vor dem Trocknen schneiden, weil zuviel Saft verloren geht.

### **Sellerieblätter zu trocknen.**

Die Sellerieblätter werden gewaschen, mit kochendem Wasser übergossen,  $\frac{1}{2}$  Std. darin liegen gelassen und an der Luft getrocknet (nicht der Sonne aussetzen), oder im Herbst im Backofen. Durch das Abbrühen bleiben die Blätter dunkelgrün. Das Wasser kann zum Auffüllen von Suppen Verwendung finden. Die getrockneten Blätter werden in Säckchen hängend aufbewahrt.

### **Sellerieblätter zu trocknen, 2. Art.**

Die Blätter werden gewaschen, gebündelt und zum Trocknen aufgehängt.

### **Tomaten zu trocknen.**

Die Tomaten werden roh in Scheiben oder Viertel geschnitten, in der Bratröhre getrocknet und in Säckchen hängend aufbewahrt. Man kann auch das Zurückbleibende von den durchpassierten Tomaten trocknen für die Kräuterbrühe.

### **Schnittlauch zu trocknen.**

Der Schnittlauch wird gewaschen, fein geschnitten, auf einen flachen Teller ausgebreitet und im Schatten getrocknet, z. B. auf dem Küchenschrank. Der gut getrocknete Schnittlauch wird in verschlossenen Dosen aufbewahrt, damit er das Aroma nicht verliert. Schon zeitig im Frühjahr kann mit dem Trocknen des Schnittlauchs begonnen werden, so daß man für den Winter immer Grünes an die Suppe hat. Sehr gut eignet sich auch der Wild- oder Wiesenschnittlauch, der sich besonders durch seinen würzigen Geschmack und Geruch auszeichnet.

### **Petersilie zu trocknen.**

Die Petersilie wird gewaschen, über Fäden gehängt oder aufgefaßt und auf dem Speicher getrocknet. Alsdann schneidet man die Stiele ab, bewahrt die Petersilie an warmem Ort in Säckchen hängend auf, bis sie dürr ist (in der Nähe des Herdes), gibt sie in ein reines Tuch, zerreibt sie zu Pulver und verwahrt dieses in gut verschlossenem Glas.

### **Apfelschalen-Tee.**

Saubere, fleckenfreie Apfelschalen werden an der Luft getrocknet.