

33. Vom Trocknen aller Arten Küchenkräuter und Gemüse.

Sehr nützlich ist das Trocknen der Küchenkräuter und Gemüse, sie verlieren dadurch ihre wässerigen Teile, gewinnen an langer Dauer und können auch viel schneller fertig gekocht werden. Das Verfahren dabei ist folgendes: Die wenigen saftreichen Gewürzkräuter, als Thymian, Basilicum, Pfefferkraut und dergleichen, werden gewaschen, in kleine Bündel gebunden und in der Luft, aber nicht in der Sonne, zum Trocknen aufgehängt. Andere Kräuter, 5 Petersilie, Salate, Kohllarten und Wurzelwerk werden gereinigt und geputzt sowie zum Kochen klein geschnitten und im Wasser rein gewaschen. Dann läßt man das Wasser rein ablaufen und breitet die Gewächse auf ausgespannten Netzen, oder auf Sieben oder Brettern aus und wendet sie fleißig um, damit alles Wasser davon abläuft. Nachdem sie so zum Trocknen zubereitet wurden, setzt man sie in Sieben oder auf Brettern dünn ausgebreitet auf den warmen Ofen, oder nahe an denselben. Man kann sie auch in den Backofen schütten, wenn man abgebacken hat und der Ofen 10 nicht mehr heiß, sondern nur mäßig warm ist. Auch müssen die Blätter oder die geschnittenen Wurzeln sehr fleißig umgewendet werden. Man trocknet sie so lange, bis die Stengel leicht zerbrechen, wenn man sie biegt, und bis man die Blätter zwischen den Fingern zu Pulver reiben kann. Alsdann bringt man sie in einen Keller, so lange, bis sie sich wieder zusammendrücken lassen, ohne zu zerbrechen. Nun macht man Papierdüten und stampft die Blätter oder Wurzelschnitte fest hinein. An einem trocknen Orte halten sie sich Jahre lang gut. Will man Gebrauch davon machen, 15 so brüht man sie mit siedendem Wasser an und läßt es ein paar Mal damit aufkochen. Alsdann gießt man es ab und Fleischbrühe daran und verfährt damit wie mit frischen Gewächsen. Auch ist es gut, Wurzelwerk, Spargel, Erbsen, Gurken und dergleichen vor dem Gebrauch über Nacht in frischem Wasser weichen zu lassen, wodurch sie besser aufquellen.

(298 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap621.html>