



„Waldwerk“ e.V.

Lorbeer

Lorbeer-Blätter verleihen Speisen einen würzigen, balsamischen, aromatischen Geschmack, der zu allen etwas „sauren“ Gerichten passt.

Sauerbraten, Koch- und Schmorfleisch, Gulasch, Wild und Geflügel

Pilzgerichte, Curry- & Reisgerichte, Eintöpfe, Suppen & Bouillons, „Bouquet garni“

Rotkohl, Weißkohl, Sauerkraut, Rote Beete, besonders zum Würzen aller italienischen Tomaten-Speisen & Tomaten-Soßen

Einlege-Gewürz für Fischsud, Fischmarinade, Gurken, Sülze

Elegant in Kombination mit Fenchel & Kichererbsen

Raffiniert zu Karotten, Sellerie & Pastinaken

Durch leichtes Einreißen der Ränder der Blätter vor dem Kochen entfaltet sich das Aroma besser.

Extra-Tipp: 2 getrocknete Lorbeer-Blätter im Nudel-Kochwasser verleihen Pasta-Gerichte noch mehr Geschmack!

Zu kombinieren mit:

Basilikum, Oregano, Rosmarin, Salbei, Thymian, Estragon, Koriander, Zimt & Muskatnuss

www.waldwerk-frankfurt.de