

Essen in Frankreich

beurre persillé

ou beurre aux fines herbes

Mélangez:

250 g de beurre mou
3 c.à s. de persil haché
2 c. à s. de ciboulette en fines rondelles
2 c. à s. de pimprenelle hachée
1 c. à c. de thym haché
1/2 c. à c. de romarin haché
3 feuilles d'estragon hachées
1 feuille de sauge
1 gousse d'ail pressée
1 c. à c. de jus de citron
1/2 c. à c. de fleur de sel

Décorez aux fleurs de bourrache, thym et romarin

Kräuterbutter

Vermischen Sie:

250 g weiche Butter
3 EL gehackte Petersilie
2 EL Schnittlauch in feinen Röllchen
2 EL gehackte Pimpinelle
1 TL gehackten Thymian
1/2 TL gehackten Rosmarin
3 gehackte Estragonblätter
1 fein geschnittenes Salbeiblatt
1 gepresste Knoblauchzehe
1 TL Zitronensaft
1/2 TL fleur de sel

Mit Borretschblüten, Thymian und Rosmarin verzieren



Kräutervokabular:

| | |
|-------------|----------------------|
| ail | Knoblauch |
| aneth | Dill |
| armoise | Beifuß |
| basilic | Basilikum |
| baume | Zitronenmelisse |
| Bourrache | Borretsch |
| camomille | Kamille |
| capucine | Kapuzinerkresse |
| carvi | Kümmel |
| cerfeuil | Kerbel |
| ciboulette | Schnittlauch |
| citronnelle | Zitronenkraut, -gras |
| coriandre | Koriander |
| cresson | Kresse |
| estragon | Estragon |
| laurier | Lorbeer |
| livèche | Liebstockel |
| marjolaine | Majoran |
| menthe | Minze |
| origan | Oregano |
| persil | Petersilie |
| raifort | Meerrettich |
| romarin | Rosmarin |
| sarriette | Bohnenkraut |
| sauge | Salbei |
| thym | Thymian |

Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit dem Buch:

Essen in Frankreich

ISBN 978-3-8370-0911-8 (erhältlich im Buchhandel) 18,00 €