

Majoran

Wenn es um die (Leber-)Wurst geht, ist Majoran DAS Würzkräut. Aber auch anderen deftigen Gerichten verleiht Majoran erst das richtige Aroma.



Herkunft, Charakteristika:

Die ausdauernde Majoranpflanze, von der es noch zahlreiche Wildformen gibt, stammt aus dem östlichen Mittelmeergebiet. Heute wird sie viel in den kälteren Regionen der nördlichen Halbkugel angebaut. Majoran trägt an seinen bis zu 50 cm hohen, vierkantigen Stängeln kleine, eiförmig, ganzrandige, filzig behaarte Blätter.

In der Heilkunde wirkt Majoran verdauungsfördernd und appetitanregend.

Saison, Einkauf, Lagerung:

Die Blätter werden in der Zeit der Knospenbildung gesammelt (Blütezeit: Juni bis September) und frisch oder getrocknet verwendet. Neben gerebeltem wird auch geschnittener Majoran gehandelt, der noch Stängelanteile enthält. Gemahlener Majoran sollte nicht verwendet werden, da er nur noch geringe Würzkraft besitzt.

Eine gute Qualität erkennt man an dem intensiven Geruch, wenn die Blätter zwischen den Fingern zerrieben werden; dabei haben frische Blätter ein feineres Aroma als getrocknete. Frischer Majoran sollte nicht silbergrau gefärbt sein, sich aber hart anfühlen.

Verwendung:

Majoran schmeckt aromatisch, würzig, etwas bitter und erinnert an Kampfer. Er ist das ideale Kraut für fettes Fleisch und deshalb wohl auch in Ländern mit deftiger Küche besonders gefragt. Neben der berühmten Leberwurst lassen sich mit Majoran – in Kombination mit Zwiebeln und Knoblauch – viele Gerichte aus Schweinefleisch gut würzen. Aber auch zu

allen deftigen Kombinationen von Gemüse und Fleisch passt Majoran hervorragend, besonders in Eintöpfen mit Hülsenfrüchten und geräuchertem Fleisch.

Schon gewusst? Frischer Majoran schützt Fett vor zu schnellem Ranzigwerden, alter Majoran beschleunigt dagegen den Vorgang.

Zu den Rezepten mit [Majoran](#)...