

Kräuter-Eiswürfel aus dem Thermomix



© Kräuter-Eiswürfel - Rezepte mit Herz

 10 Min. plus Wartezeit

 leicht

 14 Eiswürfel

Küchenkräuter haltbarmachen – so bleiben sie aromatisch

Ob im Garten oder im Balkonkasten, im Sommer haben wir immer frische Kräuter parat, um Saucen, Salate oder Pasta aufzupeppen. Ihr wollt auch im Winter auf eure Lieblinge nicht verzichten, dann heißt es jetzt ernten und haltbar machen. Einfrieren oder trocknen? Wir verraten euch, wie ihr das Aroma der Top 5 Küchenkräuter am besten erhaltet.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Bund Kräuter
<input type="checkbox"/>		Wasser

Zubereitung

1. Kräuterblättchen von den Stielen zupfen. Thermomix auf Stufe 10 stellen. Kräuter durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer fallen und zerkleinern lassen.
2. Kräuter in einem Eiswürfelbereiter verteilen und mit Wasser aufgießen. Mindestens 6 Std. (am besten über Nacht) einfrieren.
3. Kräuter-Eiswürfel kurz vor Kochende in Suppen oder Saucen geben und darin auftauen lassen.

Nicht alle Kräuter eignen sich zum Einfrieren und zum Hacken im Thermi. Wir haben es für Euch getestet und übersichtlich zusammengestellt.

Kräuter	Im Thermomix zerkleinern?	Zum Einfrieren geeignet?
Petersilie	Funktioniert gut. Blätter werden grob gehackt	Gut geeignet, am besten fein gehackt oder als Sträußchen
Schnittlauch	Nicht geeignet, besser mit dem Messer oder einer Schere schneiden	Gut geeignet, am besten in feine Röllchen geschnitten
Minze	Funktioniert gut. Blätter werden sehr fein gehackt	Gut geeignet, am besten als ganze Blätter samt Stängel. Auch Trocknen klappt gut
Basilikum	Klappt, aber Blätter werden matschig	Eher nicht, lieber als Pesto konservieren
Rosmarin	Funktioniert mäßig, lieber mit dem Messer hacken	Einfrieren möglich, aber Trocknen erhält das Aroma besser

Kennt ihr unseren Test "[Kräuter hacken im Thermi](#)"?

Nährwertangaben

kcal pro Eiswürfel: 0 kcal, 0 g E, 0 g F, 0 g KH