

Basilikum

Königskraut

Basilikum ist vom griechischen basileus = König abgeleitet. In Ägypten fand man in den Grabkammern der Pyramiden Kränze aus Basilikum. Bei uns ist die Pflanze erst seit dem Mittelalter bekannt.



Küche

Nudeln selber herstellen ist gar nicht so schwer, wie es beim ersten Augenblick aussieht. Ein wichtiger Helfer hierbei ist die Nudelmaschine. Kräuter und Gewürze können ganz beliebig nach Ihrem Geschmack und Ihrer Fantasie hinzugefügt werden.



Basilikum-Nudeln

Zutaten

250 g Mehl, 2 Eier, 3 EL Öl, 2 – 3 EL Wasser, kleingehacktes Basilikum

Aus den Zutaten einen Teig kneten, der nicht klebrig sein darf. Gegebenenfalls noch etwas Mehl hinzufügen. Der Teig sollte fest und griffig sein. Aus dem Teig nun nach Gebrauchsanweisung der Maschine Nudeln herstellen. Bandnudeln und

Spagettis zum Trocknen über eine Stange hängen. Nach ca. 24 Std. sind sie trocken.

Konservieren

Basilikum-Wein, sowie der Basilikum-Likör sind magen- und darmstärkend.

Basilikum-Wein

Zutaten.

1 Bund Basilikum, 0,7 l Wein

Basilikum in Wein ca. 4 Wochen ziehen lassen.

Basilikum-Likör

Zutaten

1 Bund Basilikum, 750 ml Wodka (42 %), 400 ml Zucker, 200 ml Wasser

Zubereitung

Basilikum mit dem Wodka ca. 4 Wochen verschlossen ziehen lassen. Anschließend filtern. Zucker mit Wasser zu einem Sirup kochen. Erkalten lassen und mit dem Basilikum-Wodka mischen. Nochmals 1 Woche ziehen lassen, dann hat sich das Aroma voll entwickelt.



Im Garten



Basilikum ist sehr kälteempfindlich, daher ist es wichtig, ihm einen warmen, geschützten Platz zu geben.

Standort:

Sonniger Platz, Erde durchlässig und humusreich (keine Staunässe), empfehlenswert in Kübeln oder Töpfen, so kann die Pflanze besser vor Schnecken geschützt werden.