

Die alternativen Osterferien - Was ist GUT daran?

Beitrag von „Seph“ vom 10. April 2020 16:53

Zitat von Susannea

Was machst du damit? Wir ertrinken jedes Jahr im Estragon, aber ich habe bisher wenig Verwendung dafür. Ich wäre also über Ideen dankbar.

Mal auf die schnelle ein paar Ideen:

- > Sauce Béarnaise zu kurzgebratenem Fleisch, zu Fisch oder Spargel
- > als Gewürz zu Lamm, Geflügel, Fisch
- > Estragonsenf (Dijonsenf, Honig, Essig, Estragon) zu Gegrilltem
- > mit Schnittlauch, Kerbel, Petersilie als Fines Herbes an Salate, Omeletts, Suppen usw.
- > Kräuterbutter, Kräuterquark