



Thymian - Wohlduftendes Sommergewürz

Woher kommt Thymian?

Thymian ist ein Lippenblütlergewächs. Es stammt aus dem Mittelmeergebiet. Die artenreiche Gewürzpflanze verträgt Wind, viel Sonne und Trockenheit. Deutscher Gartenthymian ist winterhart.

Aroma & Inhaltsstoffe von Thymian:

Thymian enthält ätherisches Öl und Stoffe wie Thymol, Kampfer und Cineol. Das angenehme Thymian-Aroma ist warm-würzig mit einer dezent fein-herben Note.

Thymian in der Küche:

Thymian getrocknet oder frisch – das hocharomatische Gewürz ist unerlässlich für Gerichte der leichten mediterranen Küche. Der fein-würzige Thymiangeschmack, der sich bei getrocknetem Thymian noch intensiver entfaltet als bei frischem Thymian, bereichert Lamm-, Grill- und Schmorgerichte, Braten, Geflügel- und feine, sommerliche Fischgerichte. Dem **französischen Rezeptklassiker Coq au Vin (Hähnchen mit Wein)** verleiht das würzige Thymianaroma eine ganz besonders raffinierte Note. Würste und Fleischfüllungen schmecken mit Thymian gewürzt, ganz besonders raffiniert.

Thymian passt zu:

Fisch, Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Wild), Gemüse, Pilzen, Kartoffeln, Nudeln, Suppen und Eintöpfen. Thymian verfeinert Würzsoßen (**Tomatensoße**) und Marinaden.

Thymian-Tipp:

Ganze Thymianzweige nur kurz vor Ende der Garzeit mitziehen lassen.

Thymian ist beispielsweise in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: