

Giersch genießen: Das geheime Gartenkraut mit Dashi und Butter!

Entdecken Sie, wie Giersch als köstliches Gartenkraut mit Dashi und Butter in der Küche eingesetzt wird. Rezept und Tipps!

Welt, Deutschland - Giersch, auch bekannt als Geißfuß, erfreut sich zunehmender Beliebtheit in der modernen Küche. Dieses Gartenkraut wächst vor allem in Halbschatten und in der Nähe von Wasserläufen und kann in Ihrem eigenen Garten entdeckt werden. Sein intensiver Geschmack erinnert an eine Mischung aus Karotte und Petersilie und ist reich an Vitaminen. Die junge Triebe können frisch als Salat verwendet werden, während kräftigere Stiele durch Blanchieren zubereitet werden können, wie es ein aktueller Artikel auf [Welt](#) beschreibt.

Ein köstliches Rezept kombiniert die frischen Aromen von Giersch mit der umami-reichen Brühe Dashi und der süßen Note von Mirin. Für dieses Gericht sind folgende Zutaten erforderlich: ein Brathuhn, 6 EL Mirin, 6 EL Sojasoße, drei Zehen Knoblauch, ein walnussgroßes Stück Ingwer, 50 g Butter, zwei Handvoll Giersch, 2 EL Bonitoflocken, ein Stück Kombu (Alge) und Reis. Die Zubereitung umfasst das Schneiden des Huhns, das Blanchieren des Giersch und das Rösten von Knoblauch und Ingwer in einer Pfanne, bevor alles zu einem köstlichen Gericht vereint wird.

Die Rolle von Mirin in der japanischen Küche

Mirin, ein süßer Reiswein, spielt seit Jahrhunderten eine zentrale

Rolle in der japanischen Kochkunst. Er wird aus fermentiertem Reis, Koji und Zucker hergestellt und verleiht vielen Gerichten, darunter Teriyaki, Marinaden und Saucen eine komplexe Tiefe. Auf [Bitemybun](#) wird die Vielseitigkeit von Mirin hervorgehoben, der sich sowohl in Reisgerichten als auch in Suppen und Wok-Gerichten nutzen lässt, um Aromen zu intensivieren.

Ein weiterer Artikel auf [Tokami München](#) erläutert, dass Mirin durch seinen hohen Zuckergehalt (circa 14%) und niedrigen Alkoholgehalt ausgezeichnete Eigenschaften für Marinaden und Glasuren hat. Es harmonisiert hervorragend mit Sojasauce, Ingwer und Knoblauch und kann helfen, Fleisch besonders zart zu machen. Zudem enthält Mirin Aminosäuren und Antioxidantien, die das Wohlbefinden fördern können.

Ein fesselndes Geschmackserlebnis

Die Kombination von Giersch mit Dashi und Mirin sorgt für einen unverwechselbaren Geschmack, der durch eine Alleskönnerweine wie Oshima Umeshu, ein japanischer Pflaumenwein, abgerundet werden kann. Dieser Wein, der für seine Aromen von Zwetschge, Quitte, Ananas und Mango bekannt ist, wird empfohlen, mit Eiswürfeln serviert zu werden.

Zusammengefasst zeigen diese Aspekte, wie vielfältig und schmackhaft die Verwendung von Giersch und Mirin in der modernen Küche sein kann. Durch die Kombination traditioneller japanischer Zutaten mit heimischen Kräutern entsteht ein spannender und gesunder Genuss. Der aktuelle Trend zu solchen Gerichten könnte sogar dazu führen, dass Sie bald mehr von den alten Gartenkräutern für Ihre eigenen kulinarischen Kreationen nutzen.

Details	
Ort	Welt, Deutschland
Quellen	www.welt.de

Details

- www.bitemybun.com
- tokami-muenchen.eu

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net