

Dill



Eckdaten zur Pflanze

Die Wiege des Dill schreibt man heute dem südostasiatischen Raum zu. Als Heil- und Würzkräut hat der Dill bereits vor Jahrhunderten auch seinen Weg nach Europa gefunden. Er ist in der Pflanzenkunde eng verwandt mit [Kerbel](#) und [Petersilie](#).

Medizinisches

Die gute Hildegard von Bingen hat in ihrer Zeit in zahllosen Küchenkräutern immer auch eine Arznei gesehen. In ihrer Kräutertafel sagt sie dem Dill eine lindernde Wirkung bei Blähungen wie auch Magen- und Monatsbeschwerden nach.

Verwendung in der Küche

Als Gewürzkräut findet Dill Verwendung beim Einwecken von Gurken. Bekannt sind überdies die sehr schmackhaften Dillkartoffeln. Dill passt hervorragend zu Fischgerichten und dient zur Verfeinerung von bestimmten Salaten, Saucen und Marinaden. Keineswegs sollte er bei Gerichten mitgekocht werden, da er ansonsten sein Speisearoma verliert.

Rezepte mit Dill

- [Dänische Remoulade](#) 21.06.2021 21:07 Detlef Dieckmann
- [Fenchelsuppe](#) 21.06.2021 19:24 Detlef Dieckmann

- [Gurkensalat mit Erdbeeren und Melone](#) 21.06.2021 20:08 Detlef Dieckmann
- [Kartoffelsalat schnell](#) 21.06.2021 20:22 Detlef Dieckmann

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Wissenswertes](#), [Kräuter](#), [Dill](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
<https://kochen.dieckmann.cloud/wissenswertes/kraeuter/dill?rev=1624734943>

Last update: **26.06.2021 21:15**

