

Koriander



Eckdaten zur Pflanze

Koriander ist eine einjährige Heil- und Gewürzpflanze. Er verträgt Halbschatten und volle Sonne. Er mag es trocken. Man sollte ihn daher nur mäßig gießen. Die Aussaat ins Freiland erfolgt etwa Ende April.

Als Topfpflanze benötigt er nährstoffreiche Blumenerde und die Zugabe von einfachem Sand.

Sein Samen kann etwa Ende Juni geerntet werden.

Unter optimalen Bedingungen erlangt der Koriander eine Wuchshöhe von ca. 70 cm. [(vgl. <http://www.gartentipps.com/koriander-pflanzen-und-pflegen-so-wirds-gemacht.html>)]

Medizinisches

Seine sekundären Pflanzenstoffe [Linalool](#) und [Geraniol](#) wie auch seine ätherischen Öle lindern Magen- und Darmbeschwerden, chronische Entzündungen und Infektionen.

Ebenfalls wird er bei Entgiftungskuren eingesetzt. [(vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Echter_Koriander)]

Verwendung in der Küche

Koriander schmeckt moschus- und zitrusartig. Das Kraut eignet sich hervorragend bei exotischen Gerichten.

Selbst im Rohzustand entfaltet der Koriander eine sehr würzige Note. Er lässt sich kurz mitkochen und seine Blätter eignen sich zudem für Garnituren.

Verwendung findet er in asiatischen Salaten, Currys, Suppen und Dips.

Rezepte mit Koriander

- [Blumenkohl-Kokoscreme-Suppe](#) 21.06.2021 19:16 Detlef Dieckmann
- [Couscous mit Gemüse](#) 22.06.2021 12:55 Detlef Dieckmann

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

[\[Wissenswertes, Kräuter, Koriander\]](#)

From:

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

Permanent link:

<https://kochen.dieckmann.cloud/wissenswertes/kraeuter/koriander>

Last update: **11.11.2023 20:15**

