

# Rosmarin



## Eckdaten zur Pflanze

Es gibt nicht den Rosmarin. Man bekommt es stets mit wenigstens zwanzig Unterarten und Züchtungen zu tun, die entweder einjährig oder mehrjährig sind, eine unterschiedliche Pflege bedürfen und geschmacklich unterschiedliche Akzente setzen.

Der Rosmarin wächst im Freiland aber auch als Kübelpflanze.

Mit der richtigen Pflege kann die Pflanze bis zu 2 m groß werden.

Wie sehr viele mediterrane Gewächse bevorzugt der Rosmarin eine gleichmäßige Sonneneinstrahlung und ein eher trockenes Boden-Milieu.

Er möchte nur mäßig gegossen werden. Beim Auspflanzen im März wie auch im August sollte man seine Erde mit Volldünger versehen. [(s.

<http://www.gartentipps.com/rosmarin-sorten-und-pflege-tipps-vorgestellt.html>)]

## Medizinisches

Seine nadelförmigen Blätter wirken ausgleichend auf die Nerven und auf den Kreislauf. Ebenfalls lindern sie Magenbeschwerden, ein Völlegefühl und Blähungen.

## Verwendung in der Küche

Rosmarin ist vom Geschmack her eher harzig und leicht bitter. Getrocknet wie auch frisch verträgt er längere Kochperioden ohne Probleme.

Man kann seine Zweige als duftende Tischdekoration verwenden.

Rosmarin ist ideal für Kartoffelgerichte und passt hervorragend zu gegrillten Gemüse-, Lamm-, Fleisch- und Fisch-Menüs.

Sehr leckere Kräuterbuttersorten lassen sich mit ihm ebenfalls herstellen.

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

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

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

Permanent link:  
<https://kochen.dieckmann.cloud/wissenswertes/kraeuter/rosmarin?rev=1624285433>

Last update: **21.06.2021 16:23**

