

15 Kräuter, die Sie in einem schattigen Garten anbauen können

23.03.2022 / Von Joanne Washburn / Kommentare

65 ANSICHTEN



•
ANZEIGE

Die meisten Kräuter brauchen viel Sonne, um zu gedeihen. Ohne reichlich Sonnenlicht breiten sich die meisten Kräuter ein wenig aus oder werden langbeinig. Glücklicherweise gibt es einige Kräuter, die auch unter schattigen Bedingungen ziemlich gut gedeihen.

Hier sind **15 Kräuter, die Sie im Schatten anbauen können** :

1. Minze

Minze ist ein robustes Kraut, das unter fast allen Wachstumsbedingungen wachsen kann, einschließlich Halb- oder Vollschaten. Beachten Sie, dass sie Ihren Garten leicht übernehmen kann, wenn sie nicht kontrolliert wird, also ist es am besten, Minze in Behältern zu pflanzen.

Die beiden beliebtesten Minzsorten sind Pfefferminze und Grüne Minze. Pfefferminze hat aufgrund ihrer hohen Konzentration an Menthol einen kühlenden Nachgeschmack, während Grüne Minze leichter und süßer für den Gaumen ist. Minze verleiht Tees, Gelees und Saucen einen scharfen, erfrischenden Geschmack. Es ist auch nicht ungewöhnlich, Minze in Kombination mit Schokolade oder Fleisch zu sehen.

2. Rote Perilla

Red Perilla ist ein Mitglied der Familie der Lippenblütler. Es kann in halbschattigen Bedingungen gedeihen. Es schmeckt wie eine Mischung aus Zimt und Anis. Rote Perilla wird am häufigsten in Asien verwendet. In der koreanischen Küche werden beispielsweise rote Perillablätter mit Sojasauce, Paprikaflocken und Zucker mariniert, um eine würzige Beilage zu kreieren, die gut zu Fleisch passt.

3. Petersilie

Petersilie ist eines dieser robusten Kräuter, die fast jeden Zustand tolerieren können. Achten Sie nur darauf, es regelmäßig zu schneiden, damit es nicht ausfemt.

Pasta- und Eiergerichte profitieren von einer Prise gehackter Petersilie, da der leichte Geschmack des Krauts die schwere Cremigkeit reduziert. Es wirkt auch als Gaumenreiniger. Du kannst bei der Herstellung von Pesto sogar Petersilie durch Basilikum ersetzen. In der französischen und italienischen Küche wird

Petersilie auch typischerweise **zum Würzen von Brühen, Eintöpfen und Suppen verwendet** .

4. Koriander

Koriander ist ein schattentolerantes Kraut, das relativ einfach anzubauen ist, selbst wenn Sie es aus Samen ziehen. Die gesamte Korianderpflanze kann verzehrt werden, einschließlich der Samen (Koriander).

Der Geschmack von Cilantro wird von vielen als hell und zitronig beschrieben, aber manche Leute finden ihn seifig. Koriander ist ein weit verbreitetes Kraut in der indischen, mexikanischen und vietnamesischen Küche.

5. Anis

Anis ist ein sich niedrig ausbreitendes, buschiges Kraut, das am besten im hellen Schatten wächst. Aber auch in einem tieferen Halbschatten kann sie erfolgreich wachsen. Anisblätter und -samen haben einen starken, lakritzartigen Geschmack.

Anisblätter werden am besten frisch in Salate gegeben oder gehackt und zum Garnieren von Gerichten verwendet. Ganz oder zerkleinert können die Blätter auch Backwaren, Currys, Eierspeisen und Suppen zugesetzt werden. Anissamen hingegen verleihen süßen Brötchen, Brot und Keksen Geschmack. Auch Desserts und Obstsalate können durch zerkleinerte Anissamen geschmacklich intensiviert werden.

6. Schnittlauch

Schnittlauch sieht aus wie Rasengras und ist ein enger Verwandter von Zwiebelgemüse wie Zwiebeln. Alle Schnittlauchsorten gedeihen gut in einem schattigen Garten.

Schnittlauch verleiht Speisen einen leichten und erfrischenden Zwiebelgeschmack. Schnittlauch hilft auch, die Schwere von

reichhaltigen Lebensmitteln wie Blauschimmelkäse zu reduzieren. Fein gehackt eignet sich Schnittlauch gut als Garnitur.

7. Zitronenmelisse

Zitronenmelisse ist ein einfach anzubauendes Kraut, das Gärtnern wenig Probleme bereitet. Reservieren Sie vollschattige Bereiche in Ihrem Garten für Zitronenmelisse. Achte nur darauf, die Pflanze regelmäßig zu kürzen, damit sie nicht ausufert.

Zitronenmelisse wird aufgrund ihrer milden beruhigenden Eigenschaften seit langem **in der Kräutermethodik verwendet** . In der Küche kann dieses Kraut als Beilage zu Salaten und Hauptgerichten verwendet oder Tees und anderen Getränken zugesetzt werden.

8. Thymian

Thymian ist ein winterhartes mehrjähriges Kraut, das in vielen Größen und Blütenfarben erhältlich ist. Thymian blüht möglicherweise weniger, wenn er im Schatten gepflanzt wird, aber sein Duft und seine Schönheit bleiben erhalten. Frisch oder getrocknet passt Thymian hervorragend zu Suppen, Eintöpfen und Fleischgerichten. Thymian kann auch zum Würzen von Käse, Linsen und Tee sowie zum Würzen von Geflügel verwendet werden.

9. Dill

Dill gedeiht gut im Halbschatten. Sie kann auch das ganze Jahr über problemlos drinnen angebaut werden, wenn sie in der Nähe eines Fensters platziert wird, das kein direktes Sonnenlicht bekommt. Dill sieht aus wie ein zarterer Farn mit weichen Blättern, die sehr feine Härchen haben. Dieses Kraut riecht stark nach Anis und schmeckt grasig. Es wird am besten mit Meeresfrüchten, Kartoffeln und **Eiern** verwendet .

10. Wilder Ingwer

Wilder Ingwer ist eine niedrig wachsende, schattenliebende Pflanze mit herzförmigen Blättern. Es wird normalerweise als Bodendecker unter dichtem Schatten verwendet und wächst wild in Waldgebieten in den Vereinigten Staaten. In einem Kräuter- oder Gemüsegarten kultiviert, kann wilder Ingwer das Wachstum unerwünschter Unkräuter verhindern.

Im Gegensatz zu tropischem Ingwer steckt ein Großteil des Aromas von wildem Ingwer eher in den Stängeln und Blättern als in seiner eigentlichen Wurzel. Sie können die Blätter und Stängel zu einem Ingwertee aufbrühen, der fast genauso wie tropischer Ingwer schmeckt, ohne die Hitze.

11. Kerbel

Kerbel ist ein zartes, schattenliebendes Kraut, das zur Familie der Petersilie gehört. Es hat einen milden Geschmack, der an Anis und Lakritze erinnert, aber diese Aromen kommen nicht stark durch.

Aufgrund seines milden Geschmacks wird Kerbel oft zu Rezepten hinzugefügt, bei denen er nicht von stärkeren Aromen überwältigt wird, wie z. B. in Suppen- und Salatrezepten. Beim Kochen wird Kerbel am besten in letzter Minute hinzugefügt, da sein Geschmack bei längerem Kochen nicht anhält. Kerbel ist auch eine tolle Ergänzung zu Aufläufen, Saucen und Eintöpfen.

12. Estragon

Estragon ist ein schattenliebendes Kraut, das schnell welk wird, wenn es zu viel Sonnenlicht oder hohen Temperaturen ausgesetzt wird. Einmal gepflanzt, wächst Estragon jedes Jahr nach.

Estragon ist hocharomatisch mit einem dezenten Lakritzgeschmack. In Frankreich ist es wegen seiner Fähigkeit, ein Gericht aufzuwerten, als „König der Kräuter“ bekannt. Estragon verleiht einer Vielzahl von Rezepten, darunter Saucen, Salatdressings und **Fisch-** oder Hühnchengerichten, einen frischen,

frühlingshaften Geschmack. Es kann auch zu Rühr- oder Spiegeleiern sowie Omeletts hinzugefügt werden.

13. Sauerampfer

Sauerampfer ist ein mehrjähriges Kraut aus der gleichen Familie wie Buchweizen und Rhabarber. Sie wächst am besten in voller Sonne, kann aber bis weit in den Sommer wachsen, wenn sie in einem halbschattigen Bereich gepflanzt wird.

Sauerampfer hat einen sauer-säuerlichen Geschmack, der an Zitronenschale erinnert. Sauerampfer ist eine äußerst vielseitige Zutat, die roh oder gekocht verwendet werden kann, um einer Vielzahl von Rezepten Glanz zu verleihen, von reichhaltigen Fleischgerichten bis hin zu stärkenden Tees.

Als Faustregel gilt, dass jedes Rezept, das von einem Spritzer Zitronensaft profitieren könnte, auch von Sauerampfer profitiert. Da Sauerampfer milde Gerichte leicht übertönen kann, wird er am besten in Kombination mit anderen reichhaltigen Zutaten wie Eiern, Fisch und Käse verwendet. Sauerampfer kann auch gewelkt und zu Suppen hinzugefügt werden.

14. Goldener Oregano

Goldener Oregano hat seinen Namen von seinem gelben Laub, das bei kühlerem Wetter am hellsten ist. Im Sommer sind seine gelben Blätter mit zarten rosa und violetten Blüten bedeckt. Goldener Oregano ist eine robuste Schlingpflanze, daher ist es am besten, ihn in Behälter zu pflanzen.

Goldener Oregano braucht volle Sonne, wächst aber auch im Halbschatten, solange er in fruchtbaren Boden gepflanzt wird. Dieses Kraut ist sehr aromatisch und hat den klassischen Oregano-Geruch und -Geschmack. Sie können die Blätter jederzeit zum Kochen schneiden.

15. Brennnessel

Brennnessel ist ein schattenliebendes Unkraut, das für seine irritierenden Blätter bekannt ist. Die Brennnesseln selbst sind essbar und bei richtiger Handhabung einfach zuzubereiten.

Beginnen Sie damit, die Brennnesseln zu blanchieren, damit ihre Härchen welken. Lassen Sie sie in einem Sieb abtropfen und vollständig trocknen. Drücken Sie überschüssige Feuchtigkeit aus, bevor Sie die Brennnesseln in Salaten verwenden oder sie zu Eintöpfen und Suppen kochen.

Der Anbau von Kräutern in Gebieten mit weniger als voller Sonne ist eine großartige Möglichkeit, jeden Zentimeter Ihres Gartens optimal zu nutzen.

Quellen:

NewLifeOnAHomestead.com