

Dill anethum graveolens L.

Gewürzgurken im Weckglas

Zutaten

2 kg Einmachgurken, Zwiebelringe, Dill (gerne hat der kleine Horst hierbei seiner Mutter geholfen, den Dill zu zupfen), Lorbeerblätter, Senfkörner, Estragon, ½ l Apfelessig, ½ l Wasser, 1 TL Salz und 2 TL Zucker

Zubereitung

Die Gurken unter fließendem Wasser gut abbürsten. In jede Gurke ein paar Mal mit der Gabel stechen. Die Gurken dann 24 Stunden in Salzwasser stehen lassen. Aus den übrigen Zutaten einen Sud kochen. Die Gurken in die Gläser schichten und mit dem Sud übergießen. 20 Minuten bei 75 °C sterilisieren.



Heilanzeigen



Dill-Samen-Tee

Dillsamentee hilft bei Blähungen und Einschlafstörungen und hat eine beruhigende Wirkung.

Naturkosmetik

Dill-Aftershave

Zutaten

50 g Dillsaat, 1 EL Honig, 2 ½ Tassen stilles Mineralwasser, 1 EL 40 % Alkohol, 1 El Hamameliswasser

Zubereitung

Dillsaat mit Mineralwasser zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Wenn das Dillwasser auf 40 °C abgekühlt ist, den Honig hinzufügen und auflösen. Wenn der Absud völlig abgekühlt ist, das Hamameliswasser und den 40 % Alkohol hinzugeben. Kühl aufbewahren.



Standort und Aussaat (einjährig)



Der Dill liebt einen sonnigen Platz und durchlässigen Boden. Er ist ein Dunkelkeimer. Die Aussaatzeit sollte nicht später als im April sein, wenn man im Herbst den Samen haben möchte. Dill sollte direkt an Ort und Stelle gesät werden, weil er sich nicht gerne verpflanzen läßt. Kann auch als Mischkultur zwischen Gemüse genommen werden.

Ernte

Die Dillzweiglein können schon nach 6 Wochen geerntet werden. Die Pflanze kann bis zu 120 cm hoch werden.

Ausflug

Niederbayern: Von Regensburg über Straubing bis nach Passau an der Donau entlang haben wir nicht nur eine facettenreiche Kulturlandschaft, sondern im Gebiet Gäuboden den fruchtbaren Lößboden, dessen Hauptbestandteil kalkhaltiger Ton ist. Hier werden die grünen Küchenkräuter wie Dill, Petersilie, Sellerie Schnittlauch, Kerbel und Kresse angebaut.