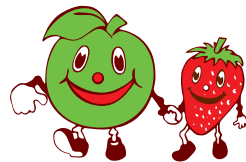

ERDBEEREN UND GEWÜRZE



**OBSTGUT
TACKHEIDE**

*** SEIT 1974 ***

Eine kleine Information!

Zitrusfrüchte: Neben Zucker und Vanillezucker sind es vor allem Zitronen, Limetten- und Orangensaft, die mit ihrer Säure den Erdbeergeschmack noch verstärken.

Wein und Likör: Wer die Früchte mit Alkohol würzen möchte, kann das mit einem trockenen Rot- oder Weißwein tun, mit Portwein, Amaretto, Orangenlikör, einem milden Obstbrand oder einem Spritzer Rum.

Edle Gewürze: Kompott, Konfitüre und Eis können Sie mit Zimt, Vanilleschote, Sternanis oder Ingwer verfeinern. Die ganze Zimtstange oder die Vanilleschote können Sie mitkochen, das Zimtpulver oder das Mark der Vanilleschote geben Sie erst zum Schluss dazu.

Pfeffer: Erdbeeren harmonieren auch sehr gut mit zartem Geflügelfleisch, Rauke und Avocado. Dafür die Früchte mit frisch gemahlenem Pfeffer, grünen Pfefferkörnern und gehackten Pistazienkernen würzen.

Sommerbowle: Fruchtig-frisch schmeckt die Erdbeerbowle, wenn Sie die Früchte nur mit Zitronensaft würzen.