

Der Nützing



NEU



aus Österreich: Spitzkraut, Winterportulak, Eissalat

aus Italien: Batavia rot

aus Spanien: Avocado Fuerte

aus Peru: Maracuja

HERBSTLICHE KÜRBIS-VIELFALT Zeit für die größten Beeren der Welt

Beeren sind laut Definition Früchte, deren Samen frei im Fruchtfleisch liegen. Dieses Merkmal trifft auch auf den Kürbis zu. Somit zählt die Gattung der Kürbisgewächse zur gleichen Pflanzenfamilie, wie auch Melonen oder Gurken.

Kürbisse gibt es in einer großen Vielfalt an Sorten, die sich, im Geschmack, in der Textur des Fruchtfleisches, aber auch in der Musterung der Schale unterscheiden.

Auch die Form der Kürbisse kann unter anderem rund, oval, flach oder länglich sein.

Derzeit sind folgende Sorten bei uns erhältlich:



HOKKAIDO KÜRBIS

Seinen Namen verdankt der Hokkaido seiner ursprünglichen Heimat, einer gleichnamigen Insel in Japan.

Der Kürbis überzeugt mit einem leicht nussigen, etwas an Maronen erinnernden Geschmack. Das reichlich enthaltene Beta-Karotin, das unser Körper in Vitamin A umwandeln kann, sorgt für die leuchtend orange-rote Farbe.

Die Schale des Hokkaidos kann mitverzehrt werden, weswegen er sich hervorragend für Ofen-Kürbisspalten eignet.



BUTTERNUSS KÜRBIS

Der Butternuss Kürbis zeichnet sich durch seine birnenähnliche Form aus.

Sein zartes, helloranges Fruchtfleisch hat ein süßlich-cremiges Butteraroma und nur sehr wenig Kerne.

Der Butternuss Kürbis eignet sich hervorragend zum Füllen und Backen.



SWEET DUMPLING

Der dekorative Speisekürbis wird aufgrund seiner süßen Maronen-Muskat-Note und seinem zarten, hellen Fruchtfleisch gerne für Allerlei gebratene, gebackene oder rohe Kürbis-Spezialitäten verwendet.

Die gestreifte Schale des Sweet Dumplings ist relativ hart und wird meist nicht mitgegessen.



MUSCAT DE PROVENCE

Der Muskatkürbis hat ein süß-säuerliches Aroma mit einer dezenten Muskatnote.

Die gerippte Schale ist weicher als bei anderen Kürbis-Sorten und kann von dunkelgrün bis leuchtend orange gefärbt sein. Das Fruchtfleisch des Kürbis-Schwergewichtes hingegen ist gelblich bis orange und enthält kaum Kerne.

WINTERPORTULAK



Bereits in früheren Jahren war der Winterportulak ein fester Bestandteil am Speiseplan, da er viele wertvolle Inhaltsstoffe besitzt. Auch heute wird die rosettenförmig wachsende Pflanze mit ihren herzförmigen Blättern für allerlei Speisen gerne verwendet.

Lagerung:

Den Winterportulak sollte man aufgrund seines hohen Wassergehalts so frisch wie möglich genießen und maximal 1-2 Tage im Gemüsefach des Kühlschranks lagern.

Verarbeitung:

Der Winterportulak punktet mit einem leicht nussig-säuerlichen und frischen Aroma. Seine saftig grünen, fleischigen Blätter werden gerne als Salat zubereitet. Ähnlich wie Spinat, schmeckt der Salat auch gedünstet als Beilage hervorragend.

MARACUJA



Maracujas gehören zur botanischen Gattung der Passionsblume und enthalten eine Vielzahl an Vitaminen und Mineralstoffen.

Gut zu wissen:

Maracujas werden mit einem scharfen Messer halbiert und können dann ausgelöffelt werden. Die Kerne können bedenkenlos mitgegessen werden, da sie wertvolle Nährstoffe enthalten.

Bereits eine Woche nach der Ernte beginnt die Fruchtschale zu schrumpeln. Erst dann entfaltet die Frucht ihr volles Aroma.

Lagerung:

Als typische tropische Frucht mag die Maracuja keine Kälte. Deshalb sollte sie nicht im Kühlschrank, sondern bei Zimmertemperatur gelagert werden.

