

Schwarze Nüsse

*Neue Delikatesse vom
Biohof Tempikon*

Die im Juni noch grün geernteten Baumnüsse werden vierzehn Tage gewässert, dabei werden die bitteren Gerbstoffe ausgewaschen und sie verlieren ihr Grün.

Eingelegt in einem Zuckersirup mit Gewürzen (Vanille, Pimentkörner, Sternanis, Nelken, Zimt, Orangen- oder Limettenschale) und mindestens sechs Monate gelagert, erlangen die Schwarzen Nüsse ihren köstlichen Geschmack. Sie sind nun verzehrbereit.

Würzig-süss mit einer feinen Nussnote, reich an Vitamin C und vielen anderen wichtigen Nährstoffen und Spurenelementen.

Eignen sich als Beilage oder zum Verfeinern von Saucen zu Wildgerichten, in Geflügel- oder Pastafüllungen, passen auf raffinierte Salate, zu Käsegerichten wie Raclette oder Fondue, zum Apero mit Frischkäse oder zu einer Käseplatte als Nachspeise. Auch sehr schmackhaft zur süssen Nachspeise, wie zum Beispiel Vanilleglace.

Ungeöffnet gut weitere ein bis zwei Jahre haltbar, dadurch erlangen sie noch ein stärkeres Aroma. Einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.

*geerntet 15. Juni
gewässert bis 3. Juli
eingemacht
und gelagert seit 4. Juli*