Berberitzen

Besonders in der persisch/arabischen Küche sind die natürlich säuerlichen Früchte beliebt für Reis, Geflügel und Saucen sowie für die Herstellung von Likör, Marmelade, Gelee und Müsli.

- Klassisch in der Persischen und Arabischen Küche
- Fruchtig-säuerlicher Geschmack
- Premiumqualität
- Abziehbares Etikett

Rezeptvorschlag:

3 EL Beeren 10 Min. in warmen Wasser einweichen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anschmoren. 2 EL Zucker überstreuen und leicht karamellisieren lassen, mit 1 Schuss Limettensaft ablöschen. 2 Msp. Safran gemahlen mit wenig warmen Wasser anlösen. 150 g gekochten Basmatireis ausdampfen lassen, mit Salz & Pfeffer abschmecken, Safran unterziehen und Berberitzen darüber streuen. Guten Appetit!

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1291.00 kj
Brennwert kcal	305.00 kcal
Fett	0.80 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.00 g
Kohlenhydrate	59.80 g
davon Zucker	42.80 g
Ballaststoffe	10.50 g
Eiweiß	3.10 g
Salz	0.04 g
Natrium	0.00 g