

FOOD PAIRING MIT FRUCHTSAFT

Welcher passt wozu?



ORANGE

☝ PASST ZU:

mediterranen Gerichten, Salaten, Geflügel, Rinderbraten, Schokodesserts

🌿 WÜRZIGE BEGLEITER:

Salbei, Anis, Thymian, Rosmarin, Chili, Pfeffer, Curry, Senf, Kardamom, Nelke, Ingwer



BLUTORANGE

☝ PASST ZU:

Hähnchen, Camembert, Ziegen- und Schafskäse, Tofu, Käsekuchen

🌿 WÜRZIGE BEGLEITER:

Thymian, Lorbeer, Rosmarin



RHABARBER

☝ PASST ZU:

hellem Fleisch, wie Schwein oder Huhn, aber auch Fisch wie Seeteufel, Steinbeißer oder Kabeljau, Ziegen- und Schafskäse, grünem Salat und grünem Gemüse

🌿 WÜRZIGE BEGLEITER:

Thymian, Minze, Dill, Estragon, Muskatnuss



GRAPEFRUIT

☝ PASST ZU:

Pasta, Fisch & Meeresfrüchten, Sommersalaten, Ziegenkäse, Thai-Salaten, Fenchel, Kohlrabi, Sorbet, Parfait

🌿 WÜRZIGE BEGLEITER:

Dill, Estragon, Olivenöl



APFEL

☝ PASST ZU:

Quiche, Flammkuchen, Kurzgebratenem, Eintöpfen, Wintersalaten, Rotkohl, Fisch und Meeresfrüchten

🌿 WÜRZIGE BEGLEITER:

Zitronenmelisse, Petersilie, Minze, Zimt, Vanille, Olivenöl, Senf, Kardamom, Nelke, Ingwer



MARACUJA

☝ PASST ZU:

Currys, orientalischen Gerichten, herben Salaten, Geflügel, Grill-Marinaden, BBQ-Saucen

🌿 WÜRZIGE BEGLEITER:

Koriander, Minze, Kardamom, Kurkuma, Ingwer, Kaffee, Chili, Paprika

