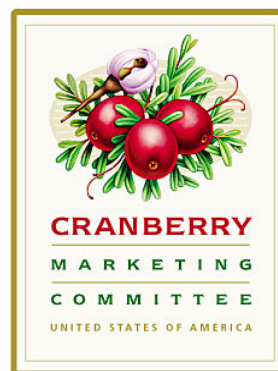


Bonn, im April 2001



Beerenstark:

Amerikanisch Kochen mit Cranberries

Rezeptideen aus den USA haben längst nicht immer etwas mit Fast Food zu tun. Die traditionelle amerikanische Küche hält so manche Besonderheit bereit, die auch Europas kulinarische Vielfalt noch um einen gesunden Genuss bereichern kann. So ist die in Nordamerika beheimatete Cranberry eine ideale Zutat für die moderne Küche. Denn das rote Früchtchen ist sehr vielseitig: Der feinherbe, fruchtige Geschmack harmoniert mit vielen Sorten Obst und Gemüse, schmeckt im Salat oder zur Pasta.

Die Amerikaner schätzen Cranberries aber nicht nur wegen des Geschmacks. Zahlreiche Studien haben wissenschaftlich bewiesen: Die in Cranberries enthaltenen Nährstoffe wirken gesundheitsfördernd und krankheitshemmend. So spielen sie eine wichtige Rolle bei der Vermeidung von Harnwegsinfektionen und reduzieren das Risiko von Zahnfleischentzündungen.

Bei uns sind Cranberries das ganze Jahr über getrocknet, tiefgefroren oder als Saft erhältlich. Die Moosbeeren – wie sie korrekt übersetzt heißen haben ein helles, knackig festes Fruchtfleisch. Sie können sowohl roh verzehrt als auch gekocht werden. Dabei bleibt die verlockend rubinrote Farbe erhalten. Wie einfach die Verwendung in der Küche ist, zeigen die folgenden Rezepte.

Kontakt USA:

Cranberry Marketing Committee
c/o Mike Rucier
Bryant Christie Inc.
1425 Fourth Avenue
Suite 808
Seattle, WA 98101

Telefon:

001 206 292 6340

Telefax:

001 206 292 6341

E-mail:

Rucier@bci-iam.com

Kontakt Deutschland:

mk² gmbh
Ansprechpartner:
Maria G. Kraus
P.O. Box 150 111
D-53040 Bonn

Telefon:

0228/943 787-0

Telefax:

0228/943 787-7

E-mail:

info@mk-2.com

Abdruck honorarfrei

Fotonachweis: Cranberry Marketing Committee

2 Belege erbeten