

Bonn, im August 2005

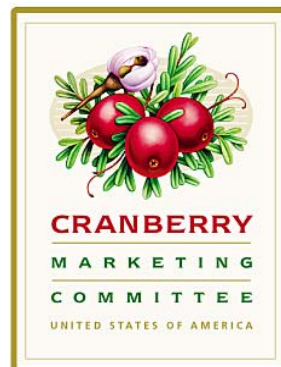
## **Es ist wieder Zeit für frische US-Cranberries**

### **Weihnachtliche Rezepte mit der herbfruchtigen Köstlichkeit**

**Prall und leuchtend rot locken jetzt wieder frische Cranberries. Es ist Herbst und damit beginnt im Norden der USA die Cranberry-Ernte. Noch bis in den Januar hinein dauert die Saison für die herben Beeren, die in Nordamerika genauso zur Vorweihnachtszeit gehören wie der traditionelle Truthahn an Thanksgiving oder der Punsch zu Weihnachten.**

Wie die folgenden Rezepte zeigen, sind Cranberries unglaublich vielseitig verwendbar: Sie harmonieren genauso zur aromatischen Entenbrust wie zu edlen Seezungenfilets, passen in Pastasaucen und asiatische Gerichte oder verleihen Desserts und Gebäck eine frische Note. Ihr knackiges, festes Fruchtfleisch und der unverwechselbare Geschmack bringen neue Ideen in die weihnachtliche Küche. So steigt auch hierzulande von Jahr zu Jahr die Beliebtheit dieser Beeren, deren Heimat in den kühleren Regionen Nordamerikas liegt.

Getrocknete Cranberries und Cranberry-Fruchtsaft sind das ganze Jahr über erhältlich. Die Saison für die frischen Früchte hingegen dauert nur wenige Monate. Meistens sind die großen, leuchtendroten Beeren in luftdurchlässige Klarsichtbeutel verpackt. Dank ihrer festen Schale können sie darin ohne Qualitätsverlust mehrere Wochen im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt werden. Genauso problemlos lassen sie sich einfrieren und je nach Bedarf portionsweise auftauen. Längere Zeit haltbar ist auch ein schnell zubereitetes Cranberry-Kompott: Einfach die Früchte nach Packungsanweisung mit Wasser und Zucker aufkochen und in Twist-Off-Gläser füllen. Je nach Geschmack kann dies noch mit typischen Weihnachtsgewürzen wie Zimt, Piment oder Nelken verfeinert werden. Als Sauce passt Cranberry-Kompott zu kurzgebratenem Fleisch genauso wie zu Käse, Milchspeisen oder Waffeln.



#### **Kontakt Deutschland:**

mk<sup>2</sup> 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

#### **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@bryantchristie.com

Zum Kochen und Backen lassen sich auch die getrockneten Cranberries sehr gut verwenden. Obwohl sie bereits mit Apfelsaft oder Zucker gesüßt sind, bleibt der für Cranberries charakteristische herbe Geschmack erhalten. Wer die Trockenfrüchte ein bis zwei Stunden in Wasser oder Fruchtsaft ziehen lässt, kann sie wie rohe Früchte verwenden. Darüber hinaus lassen sie sich praktisch wie andere Trockenfrüchte verarbeiten. Mit ihrem leuchtenden Rot jedoch setzen sie ganz neue Akzente – zur Abwechslung auch in altbewährten Rezepten.

Bonn, den 1. August 2005

Abdruck honorarfrei

Fotonachweis: Cranberry Marketing Committee

2 Belege erbeten