



Die neue Bergackerbohnernte ist endlich da!

Bergackerbohnen: Freue dich auf die Rückkehr der ganzen Bergackerbohnen – ein wahres Gedicht für deine Küche! Ob in einer herzhaften Minestrone, einer wärmenden Gerstensuppe oder einem kreativen Chili oder Curry – diese Bohnen bringen Abwechslung und Geschmack auf den Teller.

Bergackerbohnen-Griess: Besonders spannend ist der Griess, der sich mittlerweile in den Herzen vieler Spitzenköche als Polenta etabliert hat. Er ist der perfekte Einstieg, um die Basis für zahlreiche neue Griess-Rezepte zu legen.

Bergackerbohnen-Mehl: Das Mehl hat sich ebenfalls einen festen Platz in den Profiküchen erobert. Es eignet sich hervorragend für Spätzli, verschiedene Brote und sogar für die beliebte Pinsa – schon mit einem Drittel Anteil zauberst du köstliche Teige.

Bergackerbohnen-Bruch: Der absolute Star ist jedoch der geschälte Bruch. Kein Wunder, denn damit lassen sich nicht nur himmlischer Hummus und knusprige Falafel kreieren – auch dein Gaumen wird begeistert sein!

Kreativität kennt keine Grenzen

Ich habe eine innovative Zubereitungsmethode entdeckt, die spannende neue Möglichkeiten eröffnet. Einige unserer kreativen Bergkartoffelköche haben sich bereits von dieser Idee inspirieren lassen und arbeiten an neuen Bohnen-Rezepten.

Halte dich bereit, denn nach der Bergkartoffelsaison im Frühling werde ich dir weitere spannende Neuigkeiten dazu präsentieren! In der Zwischenzeit kannst du unter „Rezepte/Ackerbohnen“ schon viele herrliche Gerichte entdecken.

*Freddy Christandl
Kartoffel-Romantiker & Mensch
Herbst 2024*

Freddy Christandl
Birrenstrasse 41, 8834 Schindellegi
freddy@bergkartoffeln.ch
www.bergkartoffeln.ch
Telefon +41 79 445 52 54