



> Thüringische Landeszeitung, Erfurt	> Suchbegriff: Feinkost Dittmann		
16.04.2011	Verbreitete Auflage:	18.344	Anzeigenäquivalenz:
Tageszeitung / täglich	Reichweite:	32.285	Seite: Sonderseite / unten links

53407 - 9 - MSC - TZ - 18775477 -

KULINARISCHES

Der Geschmack Südafrikas

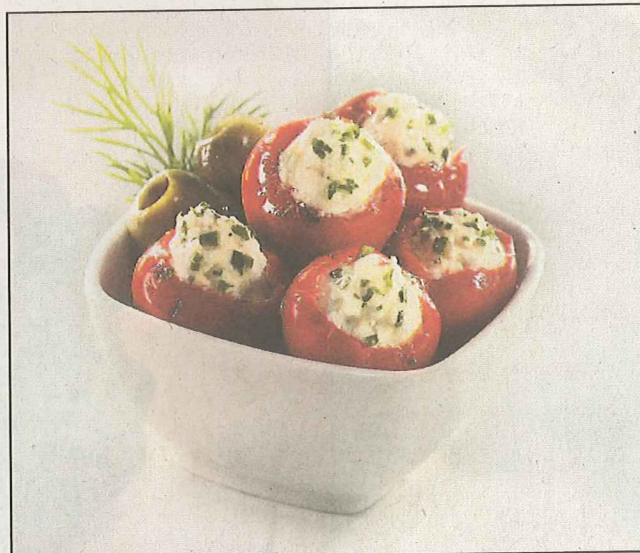
Pepperballs: Vitaminreiche Antipasti würzen auch Soßen

(ms) Die Miniaturausgabe der Paprika, Pepperballs oder Sweet Chili Pepper genannt, stammt aus Südafrika. Hier entdeckte der Farmer Johan Steenkamp im Jahr 1997 eines Morgens in seinem Garten eine unbekannte Pflanze mit leuchtend roten Früchten. Er nannte sie Piquanté (sprich: Pie-kan-tee).

Die pikant-süßen und besonders knackigen Früchte wachsen an sehr hohen Buschsträuchern. Sie werden erntefrisch entkernt und anschließend in einem mild-pikanten Aufguss gebadet, der ihren authentischen Geschmack bewahrt und unterstreicht. Pepperballs bieten ein feines, typisch südafrikanisches Geschmackserlebnis. Sie schmecken zunächst süß und fruchtig, dann feurig-pikant. Pepperballs werden im Ganzen mild oder pikant eingelegt, aber auch zu würzigen Soßen verarbeitet. Die feinen Früchte sind reich an Vitamin C und E; sie enthalten viele Flavonoide und Carotine sowie die Mineralstoffe Kalium, Magnesium und Calcium.

Pepperballs können sowohl als Antipasti mit Weißbrot gereicht werden, als auch als Beigabe zu gebratenem Fleisch oder Fisch, zum Salat sowie in Soßen zur Geschmacksbildung.

Namhafte Markenher-



Gefüllte Pepperballs.

Foto: Feinkost Dittmann

steller bieten Pepperballs seit einigen Jahren auch im deutschen Handel an. Neben den ungefüllten „Pepperballs Natur“ in würziger Marinade und der „Classic“-Variante mit pikanter Frischkäse-Füllung sind die roten, knackigen Trend-Früchte in weiteren abwechslungsreichen Varianten erhältlich: Mit einem Hauch Meerrettich gefüllt werden sie zu einem pikanten Gaumengenuss, und eine Füllung aus Ananas-Curry-Frischkäse macht sie zum authentisch-afrikanischen Extra für Zuhause. Eine Pepperballs-Variante mit feiner Thunfisch-Creme rundet das Sortiment ab.

Patty Pans sind kleine gelbe Mini-Kürbisse aus Südafrika. Sie bereichern die anspruchsvollsten Speisekarten internationaler Küchen.

Patty Pans zeichnen sich durch ein besonders intensives Aroma und vorzüglichem Geschmack aus. Die feinen Früchte sind reich an Magnesium, wertvollem Niacin und den Vitaminen A und C. Diese Premium-Spezialität gibt es mit einer pikanten Frischkäse-Füllung. Patty Pans sind vielseitig einsetzbar, so als Antipasti, als Garnierung auf Gourmet-Platten, für die Zubereitung von Salaten oder als Suppen-Beilage.