Beifuß getrocknet

Beifuß geschnitten getrocknet, auch wilder Wermut oder Gänsekraut genannt, harmoniert mit seinem mild herben Aroma gut mit Zwiebeln, Knoblauch und Pfeffer. Für Kenner ein beliebtes Küchenkraut, besonders für Gänse- und Entenbraten, Hammel- und Schweinebraten, Wildbraten, aber auch für Fischgerichte wie z.B. Aal, Aalsuppe, Weißkohl, Wirsing, Pilze, Linsen, Zwiebelsuppe, sowie Gänse- und Schweineschmalz werden gerne mit Beifuß verfeinert.

Zubereitung: Beifuß gleich zu Beginn den Speisen zugeben und mitkochen.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1327 kj
Brennwert kcal	316 kcal
Fett	5.60 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.70 g
Kohlenhydrate	35.00 g
Eiweiß	21.00 g
Salz	0.35 g

Zutaten

Beifuß