

Pilzkraut (*Rungia klossii*) ist eine leckere Neuheit im Kräuterbeet

Veröffentlicht am: 21.12.2015, 13:07

Pressemitteilung von: **MTW-Marketing // Anne Freund**

Unter den Kräutern die neu auf dem Markt sind, hat sich *Rungia klossii* einen festen Platz erobert. Im Handel wird es allgemein unter dem deutschen Namen "Pilzkraut" angeboten. In der Tat hat das Gewürzkraut ein feines, aber sehr leckeres Pilzaroma, das sich noch verstärkt, wenn man die Blätter leicht erwärmt. Deshalb sollte man sie bei warmen Gerichten erst am Ende der Zubereitung hinzugeben und nur kurz mitgaren lassen.

Sehr lecker, ob roh oder kurz erwärmt

Rungia klossii ist universell einsetzbar. Suppen, Soßen, Pfannengerichten, Pasta, Gemüse- oder Eiergerichten verleiht es eine köstliche Champignon-Note. Wer es auf einer Pizza essen möchte, sollte die Blätter nicht mitbacken, sondern diese erst danach auf der ofenfrischen Pizza verteilen.

Aber auch roh ist das Pilzkraut richtig lecker. Die Blätter haben eine knackig-frische Textur, ähnlich wie wir es von jungem Spinat kennen. *Rungia klossii* gibt dem Salat eine feine Pilzwürze, verfeinert Kräuter-quark und zaubert eine wohlschmeckende Kräuterbutter. Viele lieben es, Butter- oder Käsebröte damit zu belegen.

Auch Kinder mögen den Geschmack

Da die meisten Kinder den Geschmack von Pilzen lieben, kann man damit auf einfache Weise Schulbröte verfeinern und sorgt zudem für eine zusätzliche Portion Vitamin C. Außerdem enthält es große Mengen an Eisen, Beta-Carotin und Calcium. Auch zum Dekorieren von Speisen sind die sattgrünen, glänzenden Blätter hervorragend geeignet.

Relativ anspruchslos

Rungia klossii stammt ursprünglich aus Papua-Neuginea und mag sonnige bis halbschattige Standorte mit einem feuchten, humosen Boden. Staunässe sollte vermieden werden. Perfekt ist daher ein ausreichend großer Topf, in dessen Erde etwas Blähton oder Perlit eingearbeitet wurde. Stellt man den Topf vor den kalten Nächten an einen warmen Platz, kann man auch im Winter die wohlschmeckenden Triebe ernten. Wer diese Möglichkeit nicht hat, kann die Blätter einfrieren, zu Pesto verarbeiten oder auch bei Zimmertemperatur trocknen.

Pilzkraut hat eine gute Wüchsigkeit. Während der Wachstumsperiode erntet man die Stängelspitzen oberhalb von ca. 20 cm. Aus dem unteren Teil wachsen dann neue Triebe heran.

Anbieter : Hishtil Ltd. | www.hishtil.com

Hishtil ist eines der weltweit führenden Unternehmen für Stecklinge und Jungpflanzen von Kräutern, Gemüse (veredelt und unveredelt), Stauden, Beet- und Balkonpflanzen.

Kontakt Pressebüro Hishtil

MTW Marketing | Helmerichstr. 3 | 55437 Ockenheim | Tel. 06725-9993320 | presse@mtw-marketing.de

Pressekontakt

Frau Anne Freund
Kontakterin

MTW-Marketing
Helmerichstraße 3
55437 Ockenheim, Deutschland

Telefon: 06725-9993320
E-Mail: freund@mtw-marketing.de
Website: www.creative-competence.de

Firmenportrait

Hishtil

Hishtil ist eines der weltweit führenden Unternehmen für Stecklinge, veredelte und nicht veredelte Jungpflanzen von Gemüse, Stauden, Beet- und Balkonpflanzen sowie BIO-Kräutern. www.hishtil.com

MTW-Marketing

Mehr als 40 Jahre Erfahrung und weiterhin am Puls der Zeit. Erfahrung aus der Praxis für die Praxis. Wir entwickeln für Ihr Unternehmen maßgeschneiderte Marketing-Konzepte und setzen diese in Zusammenarbeit mit Ihnen und unseren Kooperationspartnern um.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Portal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Portal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>