



Erlaubt ist, was schmeckt

Kreative Streetfood-Köche lieben wilde Blaubeeren

Burritos und Burger gehören zu den Klassikern der Streetfood-Küche aus Südamerika und den USA. Doch längst sind Foodtrucks und Streetfood-Festivals auch in Deutschland ein gewohnter Anblick und außerordentlich beliebt. Kreative Köchinnen und Köche denken sich immer wieder neue Köstlichkeiten für jeden Geschmack aus: mal mit mal ohne Fleisch, mal süß mal herzhaft, immer mit größter Sorgfalt und Leidenschaft sowie besten Zutaten zubereitet.

Wilde Blaubeeren aus Kanada sind die perfekte Zutat für diese Art des Kochens. Durch ihre Wandlungs- und Anpassungsfähigkeit, den feinfruchtigen Geschmack und der Fülle an gesunden Inhaltsstoffen bringen sie alles mit, worauf die moderne Streetfood-Küche setzt: Genuss, Gesundheit und Frische sowie einen gewissen Überraschungsmoment in ungewöhnlichen Kombinationen. Nicht zu vergessen ist die unkomplizierte und schnelle Verwendung der Beeren.

Burger, Bowls und Sommerrollen

Wir verraten Ihnen hier unsere liebsten Streetfood-Rezepte mit wilden Blaubeeren. Die gelingen mit dem tiefgefrorenen Original aus Kanada im Handumdrehen. Direkt aus der Packung oder leicht angetaut werden sie zum Frozen Yoghurt oder veredeln den Pastrami-Burger, einen Klassiker aus den USA. Sie krönen die Poke Bowl, eine hawaiianische Variante der beliebten Buddha Bowls, und sind fruchtige Komponente von veganen Sommerrollen, die aus Vietnam zu uns gefunden haben. Genauso gut vertragen sich wilde Blaubeeren in mexikanischen Tacos mit scharfen Chilis und herzhaftem Rinderhack. Wenig erstaunlich ist, dass sie sich auch gut in französischen Crêpes mit gebackenem Camembert und kernigen Walnüssen machen.

Lassen Sie sich von den Ideen der Profis inspirieren - ein Klick auf den Rezepttitel führt Sie direkt zu unserem Pressearchiv mit Download-Funktion.



Feurige Tacos mit Blaubeer-Salsa



Pastrami-Burger mit Blaubeer-Zwiebel-Relish



Poke Bowl mit wilden Blaubeeren



Frozen Yogurt mit wilden Blaubeeren



Crêpes mit gebackenem Camembert



Sommerrollen mit Blaubeer-Erdnuss-Dip

Nur das Original verspricht volles Fruchtaroma

Es gibt übrigens zwei Arten von Blaubeeren: Während Kulturheidelbeeren überall auf der Welt wachsen, gedeihen wilde Blaubeeren nur in wenigen Regionen der Erde. Sie sind wirklich etwas Besonderes – denn sie sind das Original! Kulturheidelbeeren sind als Züchtung aus nordamerikanischen wilden Blaubeeren hervorgegangen. Im Vergleich überzeugen die kleineren Wildfrüchte durch einen viel intensiveren Fruchtgeschmack. Heimisch sind sie seit 10.000 Jahren im Osten Kanadas, wo sie auch heute noch in unberührter Natur wachsen. Bei uns sind sie tiefgefroren rund ums Jahr in bester Qualität erhältlich. Die Produkte der unterschiedlichen Hersteller sind als Heidelbeeren oder Wild-Heidelbeeren gekennzeichnet. Alternativ sind wilde Blaubeeren auch unter der Bezeichnung Wald-Heidelbeeren im Glas erhältlich.

Weitere Rezepte und hochauflösendes Bildmaterial finden Sie zum Download auf unserem Presseportal unter presse.wildeblaubeeren.de.