

Matrix

Hülsenfrüchte in Hülle und Fülle

Merkmale → Sorten ↓	Herkunft	Form/Farbe	Geschmack	Konsistenz	Verwendungszweck	Besonderheiten	Einweich - zeit	Kochzeit ca.
Azukibohnen aromatisch & süß	China	rund, rot	leicht nussig	zart, fest	Aufläufe, Eintöpfe, Püree, zur Getreide- und Dessertverarbeitung	geringe Erträge, Delikatesse	8-12 Std.	60 Min.
Berglinsen erlesene Spezialität	Türkei	rotbraun	mild- aromatisch	fest	kräftige Eintöpfe, Aufläufe, Bratlinge, Sprossen	relativ kleine Linsen	-nicht-	30 Min.
Beluga Linsen besondere Delikatesse	Kanada	schwarz	feines Aroma	fest	als Beilage, Eintopf, Brotaufstrich, Sprossen	Der „Kaviar“ unter den Linsen	-nicht-	20 Min.
Braune Teller-Linsen erlesene Qualität	Türkei	hellbraun bis grün	mild- aromatisch	leicht mehlig	Eintöpfe, Aufläufe, Bratlinge, Sprossen	relativ große Linsen	-nicht-	30 Min.
Bunte Hülsenfrüchte für Eintöpfe & mehr	verschiedene	bunte Mischung	herzhaft, kräftig	weich	Eintöpfe, bunte Salate, als Beilage, zur Befüllung von Pita-Taschen	bunte Mischung aus Bohnen und Linsen, sehr dekorativ	8-12 Std.	60 Min.
Bunte Riesenbohnen Feuerbohne	China	oval, schwarz-lila gesprenkelt	mild, würzig	mehlig	Eintöpfe, Suppen, Salate, Püree, Pfannengerichte	auch Feuerbohne genannt; besonders schönes Aussehen	8-12 Std.	60 Min.
Château Linsen Französische Spezialität	Frankreich	rötlich, braun	feines Aroma	leicht mehlig	Delikatesse zu Nudeln und Reis, leckere Brotaufstriche, Sprossen	In Demeter-Qualität	-nicht-	30-40 Min.
Grüne Delikatess- Linsen Französische Spezialität	Frankreich, „Du Puy“	grün-blau gesprenkelt	feines Aroma	fest	zum Untermischen zu Reis, Püree, Bratlinge	Teilmengen in Demeter-Qualität	-nicht-	30-40 Min.
Grüne Erbsen traditionelle Küche	Kanada, Slowakei	rund, grün	herzhaft	leicht mehlig	Eintopf, Suppen, Püree	traditionell, sehr preiswert	8-12 Std.	60-90 Min.
Gelbe Orient Linsen traditionelle Spezialität	Tür	Gelb, weichkochend	Aromatisch- würzig	weich	Suppen, Aufstriche und als Beilage	Ausdrucksstarke Farbe, besonders verträglich	-nicht-	15-20 Min.
Halbe Erbsen schnelle Küche	Kanada, Slowakei	grün	kräftig, feines Aroma	weich, breiig	Suppen, Püree, Brotaufstriche Füllungen, nicht keimfähig, da geschält	äußerst bekömmlich, wird schnell zu Brei	-nicht-	30 Min.

Matrix

Hülsenfrüchte in Hülle und Fülle

Merkmale → Sorten ↓	Herkunft	Form/Farbe	Geschmack	Konsistenz	Verwendungszweck	Besonderheiten	Einweich - zeit	Kochzeit ca.
Kichererbsen eine orientalische Spezialität	Türkei	schrumpelig beige-braun	etwas herzhaft	leicht mehlig	orientalische Gerichte, Suppen, Mehl, Brotaufstriche, Bratlinge, zum Dämpfen und Schmoren	Kichererbsenbällchen (Falafel) sind berühmt	8 -12 Std.	2 Std. garen
Marmorbohne die bunte Schönheit	Türkei	Eine Seite rot- braun, die andere weiss, bauchig	Aromatisch, würzig	Weich, cremig	Ideal für die mediterrane Küche als Antipasti oder Bohnensalat	Bißfest mit cremigem Kern	8 -12 Std.	Ca. 40 Min.
Mungbohnen für die Sprossenzucht	China	rund, grün	sprossenartig	knackig	vorwiegend zum Keimen für die Sprossenherstellung! Sprossenpfanne, Salate	ideal im Winter zum Keimen	8 -12 Std.	Nur blanchieren
Pintobohnen köstlich, dekorativ	China	oval, rot-braun gefleckt	herzhaft	leicht mehlig	deftige Eintöpfe, Salate, Suppen, herzhafte Füllungen, Bratlinge	auch Wachtelbohne genannt	8 -12 Std.	60 Min.
Rote Ganze Linsen die schnelle Küche	Türkei	orangerot	mild, delik特	weich, breiig	Suppen, Püree, Brotaufstriche, berühmt als „dhal“, nicht keimfähig, da geschält	äußerst bekömmlich, wird schnell zu Brei	-nicht-	20-30 Min.
Rote Nierenbohnen Red Kidney Beans	China	nierenförmig, dunkelrot	kräftig	mehlig, fest	kräftige Eintöpfe, Salate und Pfannengerichte	Mexikanisches Nationalgericht „Chili con Carne“	8 -12 Std.	60 Min.
Schwarze Bohnen würzig & leicht süß	China	rund, schwarz	würzig-süß	mehlig, fest	Eintöpfe, Brotaufstriche, auch gebraten zu Reis, Hirse u. südamerikanischen Gerichten	sollten „exotisch“ gewürzt werden	8 -12 Std.	60 Min.
Sojabohnen eine besondere Spezialität	China	rund, beige, gelb	leicht nussig, mild	knackig, fest	als Zugabe in Eintöpfe, Suppen, Gemüsegerichten; zur Tofu-Herstellung	hoher Eiweißgehalt	8 -12 Std.	60-90 Min.
Weißer Bohnen für Eintöpfe, Salate & Beilagen	Türkei, China	länglich, weiß	mild	weich	Eintopf, Suppen, Aufläufe	Gewürze und Kräuter werden sehr gut aufgenommen	8 -12 Std.	60 Min.
Weißer Riesenbohnen	China	oval, weiß	mild	stark mehlig	Eintöpfe, Suppen, Püree, Pfannengerichte, Füllungen, Bratlinge	traditionell	8 -12 Std.	60 Min.



Matrix

Hülsenfrüchte in Hülle und Fülle