

# Preiselbeere



Preiselbeeren reifen sehr ungleich heran. Verwenden Sie Preiselbeeren erst, wenn sie rundum leuchtend rot sind. Im Handel sind neben Wildpreiselbeeren "Kulturpreiselbeeren" erhältlich. Die Gelierfähigkeit von Preiselbeeren ist sehr hoch, verarbeitet zu Konfitüren oder Fruchtaufstrichen eignen sie sich z. B. als Beilage zu Fleisch- und Wildgerichten oder gebackenem Camembert. Überaus lecker sind sie in Kombination mit Äpfeln, Birnen oder Quitten.