

## Kulinarische Alternative zum Blumenstrauß am Muttertag

### Blumen(kohl)-Curry mit Süßkartoffeln, Bohnen und Grafschafter Goldsaft

**Meckenheim, 01. März 2021** – Zum Muttertag am 9. Mai herrscht bei Floristen wieder Hochbetrieb. Denn der Blumenstrauß ist eines der beliebtesten Geschenke der Deutschen. 32 Prozent der Söhne und Töchter schenken ihrer Mama einen bunten Strauß zu ihrem Ehrentag.<sup>1</sup> Doch muss es immer ein Blumenstrauß sein? Denn vor allem zum Muttertag ist ein einzigartiges Geschenk Trumpf. Die Grafschafter Krautfabrik hat sich für diesen Anlass etwas ganz Besonderes überlegt, denn wie jeder weiß: Liebe geht durch den Magen. Deswegen gibt es dieses Jahr das etwas andere Geschenk: einen Blumenstrauß auf dem Teller. Mit dem leckeren Blumen(kohl)-Curry mit orangenen Süßkartoffeln, grünen Bohnen und dem aromatischen Grafschafter Goldsaft kann auch in der Küche ein genauso bunter Strauß wie im Blumenladen gezaubert werden. Weitere Informationen auf [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de).

Gelbe Rosen stehen für Anerkennung, Dankbarkeit und Freude, Orchideen drücken Bewunderung und Klugheit aus und weiße Tulpen bedeuten ewige Liebe. Diese Blumen werden besonders gerne zum Muttertag verschenkt, aber die Grafschafter Krautfabrik hat eine kreative und noch dazu leckerere Alternative: einen kulinarischen Blumenstrauß. Das leckere Blumen(kohl)-Curry, das mit viel Liebe in der Küche zubereitet wird, schmeckt nicht nur richtig lecker, sondern zeigt Wertschätzung für die eigene Mutter. Als Blumen dienen hier Blumenkohlröschen. Verschiedenes Gemüse wie Süßkartoffeln und Bohnen verleihen dem Ganzen eine bunte Farbe, wodurch der Teller wie ein farbenfroher Blumenstrauß erscheint. Den einzigartigen Geschmack bekommt das Blumen(kohl)-Curry durch eine gelbe Currypaste und die natürliche Süße des Grafschafter Goldsaftes, durch den die Zutaten leicht karamellisiert werden.

Grafschafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Sirup – ganz ohne chemische Zusätze. Er ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und dank seines unverwechselbaren Aromas ist er vielseitig einsetzbar – egal ob in Desserts, Gebäck oder der Bratensoße. Der Klassiker aus dem gelben Becher verleiht allen Speisen einen natürlich-süßen Akzent.

---

<sup>1</sup> mydays Gemeinsamzeitstudie, März 2020

## Rezept

# Blumen(kohl)-Curry mit Süßkartoffeln, Bohnen und Goldsaft

Zutaten für 4 Personen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Pro Stück ca. 2140 kJ, 510 kcal.

### Zutaten:

2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 walnussgroßes Stück (ca. 20 cm) Ingwer  
1 kleine rote Chilischote  
1–2 Süßkartoffeln (ca. 400 g)  
1 kleiner Blumenkohl (ca. 600 g)  
2 EL Öl  
2 EL + 1 EL Grafshafter Goldsaft  
2 TL gelbe Currypaste (oder 1 EL Curry)  
1 Dose (400 ml) Kokosmilch  
400 ml Gemüsebrühe  
300 g grüne Bohnen  
Salz  
Pfeffer  
1–2 EL Limettensaft  
4–5 Stiele Koriander  
Limettenspalte zum Garnieren

### Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten fein würfeln, Knoblauch hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote der Länge nach mit einem Messer aufschneiden, entkernen und waschen. Chili in Ringe schneiden. Süßkartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Blumenkohl waschen und in kleinen Röschen vom Strunk schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Chili darin ca. 3 Minuten andünsten. Currypaste zufügen und darin kurz anschwitzen. Dann den Grafshafter Goldsaft zufügen und 1–2 Minuten karamellisieren lassen. Gemüsebrühe und Kokosmilch angießen und aufkochen.

## Pressemitteilung

---

Süßkartoffeln und Blumenkohl zum Curry geben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen grüne Bohnen putzen, waschen, eventuell halbieren und ca. 8 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Bohnen abgießen.

Koriander waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Bohnen zum Curry geben und darin ca. 2 Minuten erhitzen. Curry mit Salz, Pfeffer, 1 EL Grafschafter Goldsaft und Limettensaft abschmecken. Blumenkohl-Curry in Schalen anrichten. Mit Koriander bestreuen und garnieren. Nach Belieben mit Limettenspalte garnieren. Dazu schmeckt Reis.

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter [www.grafschafter.de/rezepte](http://www.grafschafter.de/rezepte).

### Über Grafschafter

Seit über 127 Jahren produziert die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen mit besonders hohem Fruchteinsatz. Das Hauptprodukt, der Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup, gehört zu den meist verkauften süßen Brotaufstrichen im Segment Konfitüre und Honig. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Grafschafter-Gruppe mit ihren 150 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de).

### Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH Benjamin Kolthoff  
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: [bkolthoff@punkt-pr.de](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)