Steirisches Kürbiskernöl

Das "Schwarze Gold" der Steiermark. Seit rund 150 Jahren wächst in der Steiermark eine Kürbissorte, dessen Kerne besonders gut für die Ölherstellung geeignet sind. Die guten Öle werden in Handarbeit hergestellt, wobei das Rösten der Kerne viel Erfahrung braucht. Kürbiskernöl schmeckt nussig mit frischen, krautigen Noten und einer feinen Süsse. Beim Erhitzen verliert es viel von seinem Wohlgeschmack.

Am besten schmeckt es ganz pur, z.B. als Dip zu Gemüsen, Kartoffeln oder milden Fleischgerichten. Auch Desserts können damit "veredelt" werden, z.B. Vanilleglace oder fruchtige Parfaits.

Das Kürbiskernöl ist nicht schwarz, sondern von dunklem Grün und einem schimmernden dunkelroten Farbton.

Ein Produzent:
Berghofer Mühle

Ein Rezept:
Ofenkartoffel mit Kürbiskernöl, Schmelzzwiebel und Pecoretta