

Foodpairing: Das passt zu Kohl

Zwiebel, Knoblauch	verstärken die Schwefelnote
Kümmel, Wacholder	Harzige Note als Kontrast
Zimt, Asan	Erdige Note als Kontrast
Sellerie	umami oder Karamellnote als Ergänzung
Essig, Fruchtestig	säuerliche Note erweitert die leicht bittere Note des Kohls
Früchte	säuerliche Note erweitert die leicht bittere Note des Kohls
Fleisch, Wurstwaren	salzige Note erweitert die bittere Note des Kohls
Sojasoße, Sardellen	umami Note erweitert ebenfalls die leicht bittere Note
Kokosmilch	bindet schwefelige Duftnoten ein
Haselnüsse, Walnüsse	unterstreicht das nussige Aroma bestimmter Kohllarten
Maronen, Äpfel, Birnen	wirken den Bitterstoffen entgegen