



Mit leckerer  
Rezeptidee

**Rabenhorst®**  
WISSEN, WAS GUT TUT.



# SANDDORN – UNSERE FRUCHT DES JAHRES.

Goldene Powerfrucht mit Vitamin C  
und unverwechselbarem Geschmack.



DE-ÖKO-005

# TRADITION UND GESCHICHTE DER SANDDORNBEERE

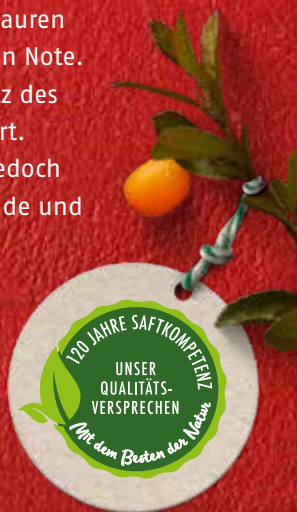
Die Sanddornbeere ist heute unter anderem im Norden Deutschlands sehr beliebt und wächst auch dort. Ihren Ursprung hat die leuchtend orange Beere im südasiatischen Raum. Die lateinische Bezeichnung von Sanddorn lautet „Hippophae rhamnoides“ und bedeutet wörtlich „glänzendes Pferd, kreuzdornartig“.

Bereits 1753 wurden die Wörter hippos für Pferd und phaes für leuchtend in der Literatur erwähnt, da die Beeren Pferden verfüttert wurden, damit deren Fell schön glänzt.

Sanddorn wurde in Deutschland erstmals Ende der 1960er Jahre in der DDR angebaut, da der hohe Vitamin-C-Gehalt als wertvoller Beitrag zur Volksgesundheit eingeschätzt wurde.

**Vitamin C trägt beispielsweise zur Unterstützung eines normalen Immunsystems bei.**

Der Sanddorn-Direktsaft hat einen sauren Geschmack mit einer fruchtig-herben Note. Mittlerweile wird der Sanddorn, trotz des sauren Geschmacks auch roh verzehrt. Am häufigsten konsumiert wird er jedoch in Form von Saft, Mus, Tee, Marmelade und Gelee.





## FRÜCHTE UND ERNTE

Der Sanddorn, welcher hierzulande „Zitrone des Nordens“ genannt wird, ist eine Pflanze, welche die Wuchsform eines Strauchs bildet.

Je nach Sorte reifen die Beeren von Anfang September bis Mitte Oktober. Sie verfärben sich dann kräftig orange, werden weich und an der Oberfläche leicht glasig.

Erntet man die Sanddornbeeren zu früh, so schmecken sie sauer und fade und besitzen noch nicht die typische herb-fruchtige Geschmacksnote.

Frischer Sanddorn ist nicht lange haltbar. Damit die Beeren nicht verderben, sollten sie getrocknet, eingefroren oder anderweitig verarbeitet werden.



# DAS BIETET DER RABENHORST SANDDORN-SAFT



100 % purer  
Bio-Direktsaft.



Aus sorgfältig ausgewählten  
Bio-Sanddornbeeren aus den  
besten Anbaugebieten.



Es werden bei Rabenhorst  
kaum Trubstoffe aus dem  
Saft entfernt, wodurch die  
von Natur aus vorkommenden  
sekundären Pflanzenstoffe der Sanddorn-  
beeren weitgehend erhalten bleiben.



Zur größtmöglichen Schonung der sekundären  
Pflanzenstoffe wird ein besonderes Fülltechnik-  
Verfahren verwendet. Dabei werden die  
Hitzeinwirkung auf das Produkt und der  
Sauerstoffeintrag in das Produkt so gering  
wie möglich gehalten.



So entsteht ein hochwertiger, purer  
Bio-Direktsaft mit der ganzen Fülle seiner  
natürlichen Inhaltsstoffe.





## Vielfältig einsetzbar

z. B. zum Verfeinern und Dekorieren von Gerichten und Getränken



Naturtrüb



Vegan

Reich an Vitamin C

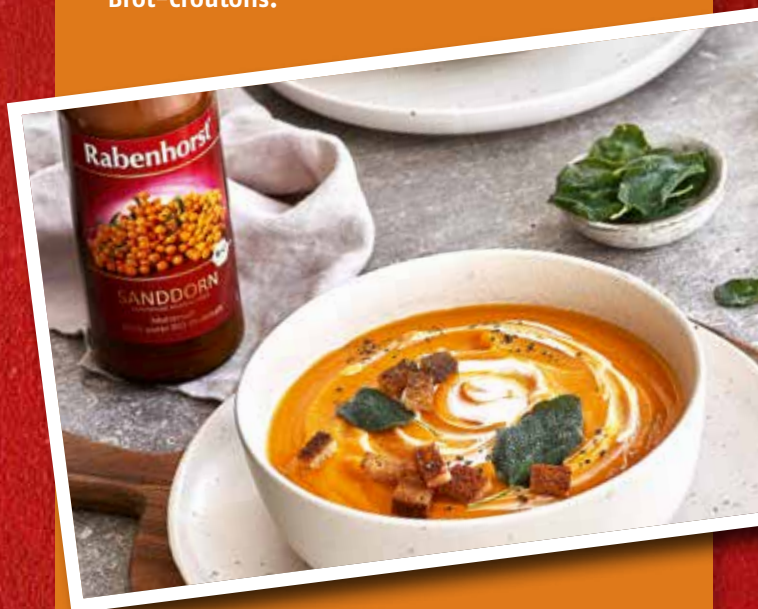


Probieren Sie auch unsere anderen Produkte mit **Vitamin C-reichen Sanddornbeeren.**



# SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT SAND

Suppe aus Süßkartoffeln, Möhre, Zwiebel, Ingwer und Gemüsebrühe, verfeinert mit Rabenhorst Sanddorn-Muttersaft. Getoppt mit Crème Fraîche, frittiertem Salbei und Brot-Croûtons.



## FÜR DIE SUPPE

- 1 St. Zwiebel
- 1 St. Ingwer
- 1 EL Kokosöl
- 1 TL Kurkuma
- 2 St. Süßkartoffeln
- 1 St. Möhre, groß
- 600 ml Gemüsefond
- 100 ml Rabenhorst Sanddorn-Muttersaft
- etwas Salz, Pfeffer

## ZUM GARNIEREN

- 1/2 Salbei-Bund
- etwas Kokosöl zum Ausbacken
- 1 Scheibe Graubrot
- 1 EL Olivenöl
- 4 EL Crème Fraîche
- etwas grober Pfeffer



# DORN



## ZUBEREITUNG

Für die Suppe Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Süßkartoffeln und Möhre schälen und in kleine Stücke schneiden.

Kokosöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Ingwer darin glasig dünsten. Kurkuma dazugeben und kurz anrösten, bis sich das Aroma entfaltet. Süßkartoffeln und Möhre dazugeben und unter Rühren ca. 3 Minuten mitbraten.

Gemüse mit Gemüsefond ablöschen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Sanddornsaft dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salbei waschen, Blätter von den Stielen zupfen und trocken tupfen. Den Boden einer Pfanne mit Kokosöl bedecken und erhitzen. Salbeiblätter mit etwas Abstand in das heiße Öl geben und von beiden Seiten knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

Graubrot in grobe Würfel schneiden und mit Olivenöl von allen Seiten in einer Pfanne rösten.

Süßkartoffel-Sanddorn-Suppe auf Tellern anrichten, mit Crème Fraîche, frittiertem Salbei, Brot-Croûtons und grobem Pfeffer garnieren und servieren.



**4 PORTIONEN**

## NÄHRWERTE (PRO PORTION)

Ca. 319,6 kcal (1.342 kJ) / 5,1 g Eiweiß / 9,8 g Fett / 48,1 g Kohlenhydrate



# DAS BIETET DIE EINZIGARTIGE RABENHORST-QUALITÄT

- ✓ Über 120 Jahre Erfahrung in der Herstellung hochwertiger Direktsäfte
- ✓ Ausschließliche Verwendung der besten Zutaten, möglichst nachhaltig angebaut
- ✓ Herstellung hochwertiger Direktsäfte – kein Einsatz von Konzentraten
- ✓ Strenge Qualitätskontrollen der Rohwaren und der Produktion
- ✓ Schonende Abfüllung
- ✓ Verpackung in schützender Braunglasflasche

So entstehen beste Säfte mit einer Vielzahl an wertvollen Inhaltsstoffen und ein unverfälscht-natürlicher Geschmack.

**RABENHORST – WISSEN, WAS GUT TUT.**



Entdecken Sie die ganze Vielfalt von Rabenhorst unter: [www.rabenhorst.de](http://www.rabenhorst.de)

Überreicht durch:

**Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG**

Rabenhorststraße 1 • 53572 Unkel

Tel. +49 22 24 18 05-0

[info@rabehorst.de](mailto:info@rabehorst.de) • [www.rabenhorst.de](http://www.rabenhorst.de)



DE-ÖKO-005

EU-Landwirtschaft