

Zubereitung:

- ähnlich dem filetieren einer Orange nur in grooooooß
- habe oben und unten die Rundung abgeschnitten, da die Schale extrem dick ist kann man da ruhig etwas großzügiger sein
- danach habe ich die ganze Frucht senkrecht halbiert
- Bei der überdimensionalen Frucht sind jetzt deutlich die einzelnen Filets zu sehen. Die Zwischenhäute sind sehr fest, sodass man mit dem Messer mühelos an ihnen entlang schneiden und die Filets herauslösen kann
- was bleibt sind schöne Filetstücke und ganz viel Schale



da man Pomelos am besten roh verzehrt hier mein erster Rezeptvorschlag:

Pomelo-Müsli

Zutaten:

150g Naturjogurt

100g Pomelofilet

20g Knuspermüsli

(oder nach belieben Haferflocken etc...)

dat ganze lecker in eine Schüssel rein,
Löffel dazu und fertig ist das Frühstück!!!



Erfahrungsbericht:

Schwierigkeit der Zubereitung:

Schwierig fand ich die Zubereitung nicht gerade, war zwar etwas ungewohnt das ich zuerst nicht wusste wie ich die Frucht am Besten „kleinkriege“ um möglichst viel von dem leckeren Fruchtfleisch zu erhalten. Aber nach dem ersten beherzten Messerstich hatte das gelblich-grüne Ding verloren ;-)

Pluspunkt: Besonders gut fand ich das es kaum getropft hat, wenn ich Orangen oder Grapefruits filetiere „sifft“ es immer so arg, dieses Problem hatte ich bei der Pomelo gar nicht

Geschmack:

Geschmacklich finde ich die Pomelo sehr angenehm, ist gar nicht bitter (obwohl ich das mag), hat keinen hervorstechenden Eigengeschmack. Würde den Geschmack mit einer Mischung aus ganz milder Orange und Honigmelone beschreiben. Ich fand sie lecker und werde die mir nun mal ab und zu gönnen.

Preis:

Der Preis war auch ok, habe für die Frucht 1,89 € bezahlt, also ähnlicher Preis wie Ananas. Habe aber noch keine Bio-Pomelos gesichtet. Ansonsten bekommt man die in fast jedem Supermarkt und auch bei einigen Discountern