

Spargel-Tipps



Wann ist Spargel frisch?

Frischen Spargel erkennt man daran, dass er quietscht, wenn die Stangen aneinander gerieben werden.


Wie bewahrt man ihn auf?

Am besten bewahrt man Spargel in ein feuchtes Küchenhandtuch gewickelt im Kühlschrank auf. Frischer Spargel kann etwa 5–8 Monate eingefroren werden. Dazu wird er lediglich gereinigt und geschält. Kochen oder blanchieren ist nicht nötig. Wichtig ist, den gefrorenen Spargel später nicht auftauen zu lassen, sondern direkt in kochendes Wasser zu geben. Auf diese Weise bleiben Geschmack, Konsistenz und Vitamine am besten erhalten. Besonders lange hält sich der Spargel, wenn er vor dem Einfrieren vakuumverpackt wird.

Wie schält man Spargel?

Das Schälen des Spargels erfolgt immer vom Kopf in Richtung Stangenende. Das untere Ende der Stange wird mit einem scharfen Messer abgeschnitten. Beim grünen Spargel hingegen muss lediglich das letzte untere Drittel der Stangen geschält werden, ehe man ihn weiter verarbeiten kann.

Viel Spaß und guten Appetit!



Noch mehr Tipps rund um den Spargel finden Sie unter www.espargo.de