

TIPPS LAGERUNG & ZUBEREITUNG CHURER SPARGEL

Lagern

- Im Kühlschrank für etwa 4 Tage bei ca. 5°C (mindestens 3°C, sonst gefrieren die Spitzen und sind nicht mehr lagerbar. Maximal 7°C).
- Spargel in der Tüte lassen -> sie trocknen sonst aus.
- Tüte ein wenig einreissen -> die Spargeln ersticken sonst.
- NICHT in feuchtes Küchentuch einwickeln -> Spargeln können den Geschmack des Waschmittels, mit welchem das Küchentuch gewaschen wurde, annehmen.
- Keine stark riechenden Lebensmittel (z.B. Lauch) im gleichen Kühlschrankabteil lagern -> der Spargel kann den Geschmack annehmen.

Spezielles beim Lagern des Grünspargels

- Die Tüte bei den Spitzen aufreissen, damit diese frei liegen -> die Spitzen des grünen Spargels sind druckempfindlicher.

Schälen Bleichspargel

- ca. 2 Runden schälen, ganze Schale muss weg!
- bis ca. 5cm unter der Spitze schälen
- Mit scharfem Küchenmesser feine Scheiben abschneiden, bis das Messer leicht durch die Spargelstange gleitet (holziger Teil der Spargelstange wird so entfernt). Wichtig: Klinge ziehen, nicht drücken!

Schälen Grünspargel

- Die dünnen Stangen müssen nicht geschält werden, da die Schale sehr fein ist.
- Bei den dicken Stangen das untere Drittel schälen, die Schale kann da etwas dicker sein.
- Mit scharfem Küchenmesser feine Scheiben abschneiden, bis das Messer leicht durch die Spargelstange gleitet (holziger Teil der Spargelstange wird so entfernt). Wichtig: Klinge ziehen, nicht drücken!

Spargel Tiefkühlen

- Spargel pfannenfertig rüsten (waschen, schälen, zuschneiden nach Bedarf)
- Der Spargel wird roh eingefroren.
- Wichtig bei der Zubereitung: Den gefrorenen Spargel direkt ins kochende Wasser geben, nicht auftauen lassen.
- Wir empfehlen die Lagerung im Tiefkühler für maximal 8 Monate.

Grundrezept Churer Spargel auf der Rückseite