

Spargelwissen I

Warum endet die Spargelsaison am 24. Juni?

Die Spargelsaison endet am Johannistag (24. Juni), damit der Spargel noch ausreichend Zeit hat, zu wachsen und einen grünen Busch zu bilden. Vom 24. Juni bis zum ersten Frost sind es ca. 100 Tage. Diese Zeit braucht der Spargel, um genügend Kraft für das nächste Jahr zu entwickeln.

Kann man Spargel einfrieren?

Es ist kein Problem Spargel einzufrieren. Die Kunst liegt jedoch darin, ihn richtig aufzutauen.

Spargel kann problemlos eingefroren werden. Schälen Sie ihn zunächst und frieren Sie ihn in Tüten verpackt portionsweise ein. Der Spargel darf auf keinen Fall gekocht oder blanchiert werden, da er dann seinen Geschmack verliert. Sie können sowohl weißen als auch grünen Spargel einfrieren. Wenn Sie den Spargel vor dem Einfrieren noch etwas trocken tupfen, dann können Sie die Stangen sogar bei Bedarf einzeln entnehmen.

Was ist der Unterschied zwischen weißem und grünem Spargel?

Einfach gesagt: weißer Spargel wächst unter der Erde und wird gestochen, sobald sein "Kopf" das Licht erblickt, Grünspargel dagegen wächst bereits in der Sonne. Dadurch bildet der grüne Spargel die Stoffe, die er zur Photosynthese benötigt – und das macht ihn grün.

Kann ich Spargel roh essen?

Ja, Spargel ist nicht giftig und schmeckt roh sogar besonders lecker. Allerdings empfiehlt es sich, nur die dünnen, zarten Stangen roh zu essen. Essen Sie nur das obere Drittel der dünnen Stangen, muss der Spargel nicht einmal geschält werden. Weiße Stangen werden ganz geschält, grüne Stangen nur im unteren Drittel.

Spargelwissen II

Wie lange muss man Spargel kochen?

Die Kochzeit ist eine Frage des Geschmacks. Manche mögen den Spargel lieber weich, anderen mögen ihn lieber bissfest.

Spargel kochen ist ganz einfach, wenn man die richtige Garzeit kennt. Generell gilt: je dicker der Spargel, desto länger die Kochzeit. Grünspargel hat eine kürzere Garzeit als weißer Spargel. Pauschal kann man sagen: Spargel der Güteklasse I – also die dicken Stangen – brauchen ca. 10 bis 15 Minuten. Spargel der Güteklasse II braucht nur ca. 8-10 Minuten.

Wie bewahrt man Spargel am besten auf?

Bei der Aufbewahrung von Spargel muss man unterscheiden zwischen geschältem und ungeschältem Spargel.

Ungeschälter Spargel sollte nach dem Kauf aus der Verpackung genommen werden. Nehmen Sie ein Geschirrtuch, machen es nass und wringen es locker aus. Dann wickeln Sie es um den Spargel. Den Spargel ins Gemüsefach des Kühlschranks legen. Passen Sie auf, dass keine geruchsintensiven Früchte oder anderes Gemüse in der Nähe liegt, da Spargel dann den Geruch von Zwiebeln oder Erdbeeren in sich aufnimmt und den Geschmack verdirbt. So eingewickelt ist Spargel 3-4 Tage haltbar.

Geschälter Spargel kann dagegen nicht sehr lange aufbewahrt werden. Ist die Schale erstmal ab, empfiehlt es sich, den Spargel in eine Plastik-Folie zu wickeln (ohne zusätzliches Wasser in die Folie zu geben). Binden Sie die Folie zu und legen Sie den Spargel in den Kühlschrank.