

Paul Grasmaier's

Expert Klaus & Bar

Restaurant, Bar & Partyservice



Grüne Hopfenriebe

Saison:

Ende März bis Ende Mai; wächst über der Erde

Geschmack:

Nach Spinat, nussig, leichter Bierbitterton

Aussehen:

Ca. 10 cm groß, ähnlich dem grünen Wildspargel; wird im Salzwasser blanchiert, anschließend als Salat oder Gemüse weiterverarbeitet



Weisser Hopfenspargel

Saison:

Ende März bis Ende April, je nach Witterung und Temperatur; wächst unter der Erde im Erdwall/Bifang

Geschmack:

Mildes, frisches Sprossengemüse

Aussehen:

Ca. 2 - 5 cm groß, wird nicht geschält, verarbeitet wie frisches Sprossengemüse; auch roh zu genießen; wird meist im Salzwasser blanchiert, anschließend als Salat oder Gemüse weiterverarbeitet

