

Erster frischer Schweizer Krautstiel..

Beta vulgaris, Mangold oder eben der Schweizerische Ausdruck: „Krautstiel“. Der Krautstiel ist wie der Lauch winterhart und treibt Ende Februar bereits wieder aus. Die frisch treibenden Blätter versorgen uns somit mit dem ersten Grüngemüse im Frühjahr. Geniessen Sie den ersten Schweizer Krautstiel in der neuen Gemüse-Saison!



Schweizer Knospe Krautstiel (Stielmangold)

Petersilienwurzel

Wir unterscheiden zwischen der bekannten Blattpetersilie und der Wurzelpetersilie. Die Wurzelpetersilie ist bis heute, aus unserer Sicht absolut zu Unrecht, nur wenig bekannt. Die Petersilienwurzel ähnelt einer Pastinake, die Wurzeln der Petersilie sind aber kleiner, feiner und würziger im Geschmack! Der typische würzige Petersiliengeschmack bleibt bei der Wurzel im Gegensatz zu den Blättern auch beim Kochen erhalten.



Petersilienwurzel: Heute in sehr vielen Fertigsaucen und Würzmischungen enthalten

Verwendung der Wurzel

Die Petersilienwurzel eignet sich ideal zum Würzen von Suppen und Saucen. Ein wenig Petersilie und man braucht die Gemüsesuppe gar nicht mehr viel zu würzen. Sehr gut passt die Petersilienwurzel auch in Ihren Wintersalat. Mit der Rösti Raffel eine kleine rohe Wurzel in die Salatsauce raffeln. Die Petersilie verleiht dem Salat einen kräftigen und erfrischenden Geschmack. Oder ganz einfach: Zusammen mit den Rübli in Scheiben schneiden und mit dämpfen!