Ressort: Lifestyle

Ein neues Gemüse erobert die Küche

Flower Sprout

Meerbusch, 14.02.2015, 17:53 Uhr

GDN - Flower Sprout (auf Deutsch: Blumenspross) ist der hübsche Name für eine neue Gemüsesorte. Eine gewagte Kreuzung zwischen Grünkohl und Rosenkohl. Flower Sprout wächst ähnlich wie Rosenkohl an einem langen Stiel, allerdings sind die Knospen offen und erinnern mit ihren welligen Blättern an eine Blüte.

Das britische Gemüsesaatguthaus Tozer Seeds forschte 15 Jahre lang mit traditionellen Züchtungsmethoden - bis Flower Sprout den Anforderungen gerecht wurde. Am Anfang stand der Wunsch nach einem vielseitigeren Sprossengemüse als Rosenkohl, mit einem feineren, gar nicht bitteren Aroma.
Flower Sprouts lassen sich kinderleicht zubereiten. Man kann sie dünsten, in der Mikrowelle erhitzen, in der Pfanne braten, kochen oder kurz blanchieren. Das britische Newcomer-Gemüse ist ein Meister der vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten. Und das in lachhaft kurzer Zeit. Dank der luftigen Struktur nimmt die Zubereitung gerade mal vier Minuten in Anspruch, dann ist die Kreuzung zwischen Rosenkohl und Grünkohl servierbereit.

Der nussige, leicht süßliche Geschmack überzeugt selbst Kohlverächter.

Und nach Angaben der Website flower-sprout.com steckt in dem Gemüse Vitamin E, das bei der Entgiftung des Körpers behilflich sein soll und dem Immunsystem gute Dienste leistet, sowie Vitamin B6 und Vitamin C.

Leider ist Flower Sprout von der Saison abhängig. Die Hybridzüchtung kann im Sommer nicht angebaut werden und wird daher nur in den Monaten von November bis März zum Verkauf angeboten.

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-49759/ein-neues-gemuese-erobert-die-kueche.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Angelika Fiedler

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Angelika Fiedler

Editorial program service of General News Agency:
UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619