|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NICHT VOLLSTÄNDIGE LISTE** |  |  |
| **GEMÜSE** | **VORBEREITUNG** | **BLANCHIEREN** |
| **Knoblauch** | Äussere Schale entfernen. | Nicht blanchieren. Trocknen und direkt einfrieren. |
| **Artischocke** | Beschädigte Blätter entfernen | 4 Minuten |
| **Spargel** | Schuppen und holzige Teile entfernen. In gleich lange Stücke schneiden. | 2 bis 4 Minuten je nach Grösse |
| **Krautstiel** | Stiele entfernen und Blätter blanchieren. | 2 Minuten |
| **Rande** | Wurzel und einen 2,5 cm langen Stiel belassen, Blätter entfernen. | Nicht blanchieren, in kochendem Wasser garen, bis die Rande weich ist, dann einfrieren. |
| **Broccoli** | Holzige Stiele entfernen und putzen. In Röschen schneiden. | 3 bis 4 Minuten je nach Grösse. |
| **Rüebli** | Enden entfernen, bürsten oder schälen. Grosse Rüebli zerkleinern. | Geschnitten: 3 Minuten. Ganz: 5 Minuten. |
| **Stangensellerie** | Enden entfernen. In 2,5 cm Stücke schneiden. | 3 Minuten |
| **Pilz** | In 1 cm dicke Scheiben schneiden. | Nicht blanchieren. Trocknen und direkt einfrieren. |
| **Blumenkohl** | In Salzwasser tauchen. In Röschen teilen. | 3 Minuten. |
| **Kabis** | Äussere Blätter und Strunk entfernen. In Stücke schneiden oder raffeln. | Stücke: 2 Minuten. Gerieben: 1 Minute. |
| **Rosenkohl** | Stiele und äussere Blätter entfernen. | 3 bis 5 Minuten je nach Grösse. |
| **Kürbis** | Aufschneiden und entkernen. In grosse Stücke schneiden. | Nicht blanchieren. Trocknen und direkt einfrieren. |
| **Zucchetti** | In 1 cm dicke Scheiben schneiden. | 2 minutes. |
| **Spinat** | Gut waschen, harte und beschädigte Teile entfernen. Blätter von den Stielen trennen. | 2 minutes. |
| **Fenchel** | Beschädigte Blätter entfernen. Enden kürzen. | 3 Minuten. |
| **Grüne oder gelbe Bohnen** | Enden entfernen. Nach Bedarf schneiden. | Geschnitten: 3 Minuten. Ganz: 4 Minuten. |
| **Mais** | En grains : éplucher. En épis : éplucher, enlever la barbe et couper en morceaux de même longueur. | En grains : 4 minutes En épis : de 7 à 11 minutes selon la taille. |
| **Zwiebeln** | Schale, Wurzeln und Stiele entfernen. | Nicht blanchieren. Trocknen und direkt einfrieren. |
| **Pastinake** | Stiele und Wurzeln entfernen. In 2,5 cm Stifte oder 1 cm Scheiben schneiden. | 1 Minute. |
| **Erbsli** | Auspalen. | 2 minutes. |
| **Lauch** | Beschädigte Blätter entfernen, Enden abschneiden. | Nicht blanchieren. Trocknen und direkt einfrieren. |
| **Peperoni** | Stielansatz entfernen. | Nicht blanchieren. Trocknen und direkt einfrieren. |
| **Kartoffeln** | Schälen. | 3 à 5 minutes selon la taille. En purée : ne pas blanchir. Sécher et congeler directement. |
| **Rüben oder Herbstrüben** | Schälen, in Würfel schneiden. | 2 minutes. |
| **Tomaten** | Je nach Verwendung. | Nicht blanchieren. Trocknen und direkt einfrieren. |
| **Topinambur** | Grob schälen. | 4 bis 5 Minuten je nach Grösse. |
|  |  |  |