

Entdecken und erleben Sie bei einem Besuch während der Hopfenspargelwochen die geschmackvollen jungen Sprossen der Hopfenpflanzen.

Dabei werden nur die jungen, nicht verholzten hellen Spitzen der Hopfentriebe verwendet. Erntezeit ist je nach Witterungsverlauf zwischen Mitte/Ende März bis Mitte April. Für ein Kilogramm Hopfenspargel beträgt die Erntezeit ca. 1 Stunde. Dementsprechend kosten 100 Gramm Hopfenspargel auch rund 4 Euro.

So ist der Hopfenspargel eine Spezialität, die sich durch die zeitaufwendige Ernte und die ausgesuchten Rezepte zu einer Besonderheit macht und sich vom üblichen Angebot abhebt. **Teilnahme/Bestellung nur auf Anmeldung (Tel.: 0049(0)6523-464) möglich.**

Gerichte mit Hopfensprossen:

Nur die hellen Spitzen der Hopfentriebe werden verwendet. Nach dem gründlichen Waschen und Putzen werden die Sprossen sofort mit Zitronensaft beträufelt, um ein Verfärben zu verhindern.

Rohe Sprossen in Biermarinade

Salatmarinade nach Geschmack aus Essig, Öl, einem Schuss Bier und wenig Salz mischen. Die Sprossen dazugeben, mit Knoblauch und Zitrone abschmecken. Einige Zeit ziehen lassen.

Sprossensalat (gekocht)

Wasser mit 1 TL Salz und 1 Teelöffel Zucker zum Kochen bringen. 300 g Hopfensprossen 10 Min. sprudelnd kochen. Abgießen und abschrecken. In einer Marinade aus 3 EL Gemüsebrühe, 3 EL Zitronensaft, 4 EL Olivenöl und weißem Pfeffer ziehen lassen. Mit frisch gehackten Kräutern (Petersilie, Dill, Estragon, Schnittlauch, Kerbel) abschmecken.

Sprossengemüse in Bierjus

Wasser und Bier im Verhältnis 2:1 mit etwas Butter und Zitrone aufkochen (Bierjus). Die Sprossen garen. Einbrenne herstellen und mit dem Bierjus aufgießen und mit Kräutern, Pfeffer und Rahm abschmecken. Die Sprossen unterheben und kurz durchziehen lassen.

Sprossen im Bierteig

Pfannkuchenteig aus Mehl, einem Ei, Salz und Bier anrühren. Gekochte Hopfensprossen unterheben und in Fett ausbacken. Köstlich als Hauptgericht bzw. als Vorspeise auf grünem Salat mit Frischkäse-Sauce.

Hopfensprossen-Likör

150 g Hopfensprossen, 1 Vanilleschote (längs aufgeschnitten), 1 geschälte Zitrone und 300 g Kandiszucker in ein Einweckglas geben. Mit 1 l Alkohol (40 %) auffüllen und etwa zwei Wochen

stehen lassen. Den Likör filtern, in Fläschchen füllen und gut verschließen.