



Die Spargelsaison mal anders genießen

Graftschafter Krautfabrik präsentiert leckeren Spargelsalat

Meckenheim, Mai 2017. – Eines der beliebtesten Gemüse der Deutschen feiert zurzeit Hochsaison und die Speisekarten zu Hause und in den Restaurants sind auf Spargel in allen Varianten eingestellt. Der Klassiker unter den Zubereitungsarten hierzulande ist weißer Spargel mit Kartoffeln, Schinken und nach Belieben Sauce Hollandaise. Wer die gesunden Gemüsestangen mal ganz anders zubereiten möchte, dem empfiehlt Graftschafter ein Rezept für Spargelsalat mit Forellenfilet und Radieschen. Die besondere Note erhält das Gericht durch das Dressing mit Graftschafter Apfelschmaus - rheinisches Apfelkraut.

Die meisten Deutschen sehen der Spargelsaison mit großer Freude entgegen. Der Klassiker unter den Spargelrezepten ist Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise. Um die Spargelzeit abwechslungsreich zu gestalten hat Graftschafter das perfekte Rezept für Spargelfans. Der Spargelsalat mit grünen und weißen Stangen, Radieschen, Ei und Forellenfilet ist schnell zubereitet und eignet sich wunderbar sowohl als Hauptgericht als auch als kleine Beigabe zum Sommerpicknick mit Familie und Freunden.

Das Apfelkraut von Graftschafter verleiht dem Salatdressing eine fruchtige und frische Note. Apfelkraut ist eine regionale Spezialität und wird aus heimischen, erntefrischen Früchten im Rheinland hergestellt. Deshalb trägt Graftschafter Apfelschmaus auch das Siegel der EU für die geografisch geschützte Angabe (g.g.A.). Außerdem ist es von Natur aus gluten- und laktosefrei und somit für Menschen mit einer Nahrungsmittelunverträglichkeit bestens geeignet. Graftschafter Apfelschmaus ist aber nicht nur eine schmackhafte Basis für Dressings, es ist ein perfekter Begleiter zu Pfannkuchen und Kartoffelpuffern und schmeckt auch lecker auf knusprigem Brot oder als Zutat für Süßspeisen.

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



Pressemitteilung

Spargelsalat Graftschafter Art

Für 4 Personen

Zutaten

je 500 g grüner und weißer Spargel
1 EL Butter
1/2 TL Salz
1 Prise Zucker
4 hart gekochte Eier
1 Bund Radieschen
2 Packungen geräucherte Forellenfilets (à 125 g)

Für das Dressing

1 Becher Joghurt (= 150 g)
1-2 EL Graftschafter Apfelschmaus – rheinisches Apfelkraut
2-3 EL Zitronensaft
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Spargel putzen, weißen Spargel ganz, bei dem grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. 300 ml Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, weißen Spargel dazugeben und ca. zehn Minuten garen, grünen Spargel nach ca. fünf Minuten Garzeit dazugeben. Eier pellen und fein würfeln. Radieschen vom Grün schneiden, waschen und in Scheiben, Forellenfilets in Stücke schneiden.

Zutaten für das Dressing verrühren, mit Spargel vermischen und mit Radieschen auf Teller anrichten. Forellenfilets als Topping auf den Salat geben, Eier überstreuen und servieren. Dazu schmeckt knuspriges Körnertoast.

Weitere Rezepte mit Graftschafter Karamell gibt es auf www.graftschafter.de/rezepte.

Über Graftschafter

Die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG ist seit über 120 Jahren spezialisiert auf die Herstellung von Zuckerrübensirup und süßen Brotaufstrichen. Im Unternehmen werden Sirupe und Fruchtaufstriche sowie spezielle Flüssigzucker-Mischungen hergestellt. Heute werden von der Graftschafter-Gruppe mit ihren 138 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.300 Tonnen süßer Brotaufstriche und rund 35.900 Tonnen Industriesirupe hergestellt. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) zertifiziert. Weitere Produkte von der Graftschafter-Gruppe sind beispielsweise Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie Apfelschmaus, Birnen- und Pflaumenschmaus, Apfelschmaus Pur ohne jeglichen Zusatz von Zucker und die Lütticher Delikatesse aus Äpfeln, Birnen und Datteln,. Als jährliche Saisonvariante wird der Fruchtaufstrich Winterzauber in drei Sorten (Apfel-Sauerkirsche, Birne-Orange, Apfel-Sultanine) angeboten. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamellsirup und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Neben diesen Produkten werden auch die Graftschafter-Flüssigzucker-Spezialitäten an die weiterverarbeitende Industrie geliefert. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet und aus verschiedenen Zuckerarten speziell gemischt. Weitere Informationen finden Sie unter www.graftschafter.de

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de