

Obst und Gemüse richtig lagern

Feines Obst und Gemüse zuhause zu haben ist super. Jedoch solltest Du immer darauf achten, diese auch richtig zu lagern. Wir erklären dir, wie du mit verschiedenen Sorten umgehst und welche davon in den Kühlschrank gehören.

Bei Obst und Gemüse gilt grundsätzlich, dass exotische Sorten lieber eine warme Umgebung haben, also bei Zimmertemperatur gelagert werden sollen.

Zwiebeln und Knoblauch solltest du nicht im Kühlschrank platzieren, da die Gefahr besteht, dass sie schimmeln könnten. Und auch Gemüsesorten mit hohem Wasseranteil, wie zum Beispiel Gurken und Tomaten behalten ihren Geschmack länger, wenn sie bei Zimmertemperatur gelagert werden.

Falls Gemüse länger gelagert werden soll, können viele Sorten auch eingefroren werden. Vor dem Einfrieren solltest du das Gemüse waschen, kurz in kochendes Wasser gegeben und danach mit eiskaltem Wasser abgeschreckt werden.

Gerne kümmern wir, Sonrisa, uns um das Event Catering und bereiten internationale Gerichte und Länderspezialitäten für Dich und Deine Gäste zu. Melde Dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 77 487 70 53.

Wir freuen uns auf Deine Anfrage.
Dein Sonrisa Team

