

Ananas

Kategorien: Grundlagen, Informationen, Wissen

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

Anleitung:

Die Auswahl einer reifen Ananas kann Probleme bereiten. Leider werden die Früchte unreif geerntet und reifen nur bis zu einem gewissen Grad nach. Das volle Aroma erlebt man eher mit einer sogenannten Flugananas. Diese wird reif geerntet und dann mit dem Flugzeug nach Deutschland transportiert. Sie ist allerdings teuer und nicht überall erhältlich. Mit den richtigen Tricks findet man auch im Supermarkt die reife Frucht. Die Farbe der Schale ist noch kein Indiz, denn auch grüne Ananas können reif sein. Ananasarten aus der Karibik verlieren nämlich ihre frische grüne Farbe nicht. Allerdings hilft die Struktur der Schale bei der Auswahl. Je ausgeprägter die Augen und je kleiner die Schuppen, desto reifer ist die Ananas. Das Fruchtfleisch sollte auf leichten Druck nachgeben, und die Blätter müssen sich leicht aus dem Schopf entfernen lassen. Am besten lässt man sich auf seine Nase. Riecht die Ananas sehr aromatisch, dann ist sie reif. Die Ananas, die bei uns angeboten werden, stammen aus Costa Rica, Brasilien und aus den Anbauländern Afrikas. Im Januar und Februar ist Haupterntezeit, dann sind die großen Früchte auch am günstigsten zu kaufen.