

Echte Perlzwiebel



Eine Spielart des Lauchs

Die Echte Perlzwiebel (*Allium porrum* var. *sectivum*) bildet am Rücken der meist 2-3 Teilzwiebeln kleine Zwiebelchen, die mit ihren silber schimmernden Häutchen wie kleine Perlen aussehen. Die typische braune Zwiebelschale fehlt den kleinen Knöllchen. Im Erwerbsanbau hat sich im kleinen Stil die Produktion von Einlegezwiebeln („Mixed Pickles“) entwickelt. Perlzwiebeln eignen sich als geschmortes feines Gemüse und zum Verfeinern von Saucen. Sie sind wegen ihres milden, aber würzigen Geschmacks als rohe Salatbeigabe zu empfehlen. Unser Tipp: Während des Winters lässt sich das Laub wie Schnittlauch verwenden.

„Falsche“ Perlzwiebel

Die im Handel häufig angebotenen, meist sauer eingelegten „Silber-“ oder „Perlzwiebel“ haben mit den Echten Perlzwiebel gar nichts zu tun: Es handelt sich dabei einfach um sehr jung geerntete Küchen-Zwiebeln.

Iga lässt die Pflanzen sprechen!

„ Ich bin's, die Perlzwiebel, und zwar die echte. Obwohl das noch kein Grund zum Weinen ist, kommen der ARCHE NOAH bei meinem Anblick manchmal die Tränen: Ich bin nämlich nicht nur leicht scharf, sondern leider auch ziemlich gefährdet. Obwohl ich den Ruf habe, eine ‚Kuriosität‘ zu sein, weil ich keine Haut habe, bin ich im Anbau ganz anspruchslos! Wer mich in Essig einlegt, hat im Winter eine **feine gemüsige Jausenergänzung.**“

