

SCHPENSA

<https://schpensa.ch>

Written by

Prospecierara und Agroscope

AROSA / AGRICULTURE / RECIPE

PARLI



Bild: Beat Brechbühl & Franca Predrazetti, ProSpecieRare

Editor: Prospecierara und Agroscope (Patrice de Werra)

Bereits im 19. Jh. zwischen dem Prättigau und Safiental GR kultiviert. Synonyme (u.a.): 'Wiesner', 'Vieläugler', 'Tannzapfen', 'Pfavi'. Geeignet für Höhenlagen. Sehr tiefe Augen, die feine Schale lässt sich aber nach dem Pellen/Dämpfen gut entfernen. Eher trockenes, mehliges Fleisch, bleibt nach dem Kochen sehr kompakt. Sehr guter, charakteristischer Geschmack. Zubereitung als Gnocchi und Maluns, als Pellkartoffeln (Geschwellte) und mit gepellten Kartoffeln auch zum Braten. Kochtyp A-B.

Die Sorten hat sehr tief liegende Augen.

Trotz dem hohen Stärkegehalt zerfallen die Knollen beim Kochen überhaupt nicht.

Kochtyp B

Vermutlich mit «Wiesener» identisch