



Chioggia - Randen



Diese alte Randensorte stammt aus Italien, genauer gesagt, aus dem Dorf Chioggia, in der Gegend von Venedig. Die Randen haben einen sehr süßen Geschmack und eine auffällige, rotweisse Ringmusterung. Sie haben ausserordentlich zartes Fleisch, sodass sie auch roh oder nur kurz blanchiert gegessen werden können. Es empfieilt sich, die Sorte roh zu essen, da die rotweissen Ringe schön sichtbar bleiben. Durch Kochen und Marinieren verlaufen sie ineinander.