



Weißer Spargel gekocht

Zutaten (1 Portion)

4 - 5 Stangen weißer Spargel

2 EL Salz

2 gehäufte EL Zucker

3 EL Zitronensaft

1 EL Butter

Den Spargel mit einem Sparschäler schälen und ca. 1cm am unteren Ende abschneiden. Dann die Spargelschalen und die Abschnitte in einen Topf mit ca. 2 l Wasser geben. Dazu das Salz, den Zucker, die Butter und den Zitronensaft geben und alles aufkochen und dann ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Danach alles durch ein Sieb auf eine große Pfanne, einen großen Topf oder einen Bräter passieren und zum Kochen bringen. Dann darin die Spargelstangen 8 - 10 Minuten kochen lassen.

Parallel die fertige 1/2 Pck. Sauce Hollandaise oder 2 EL Butter in einer Pfanne oder Topf erhitzen bis sie leicht blubbert. Dazu empfiehlt der Autor gekochte Kartoffeln und Schwarzwälder Schinken