

Spargel

- eine weite Pfanne
- 2 l Wasser
- 1.5 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 EL Butter
- 2 kg weisse Spargeln, geschält
- Spargeln mit einer speziellen Kochschnur zu einem Bund oder mehreren kleinen Bündeln zusammenbinden, am besten oben und unten einmal um den Bund wickeln und dann in der Mitte zu einer Lasche knüpfen. Achtung, dass die Spargeln nicht zerbrechen.
- Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen.
- Salz, Zucker, Butter begeben, Spargeln hineinlegen, aufkochen.
- Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen.
- Spargeln sorgfältig herausnehmen, abtropfen und in eine vorgewärmte Auflauf- oder Lasagneform legen zum Warmstellen.

TIPP:

Es hat sich sehr bewährt, die Form mit einer nassen Stoffserviette auszulegen, mit einer zweiten können sie zugedeckt und ohne auszutrocknen warmgehalten werden.

HINWEIS

seit ich einen Steamer habe, bereite ich die Spargeln im Steamer zu. Das ist einiges einfacher, da sie nicht zusammen gebunden werden müssen und die Gefahr des Zerbrechens nicht besteht. Auf die Zugabe von Salz, Zucker und Butter verzichte ich. Garzeit ca. 30 Minuten

