

Spargel

Eine Grundanleitung zum Kochen von Spargel

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 2 kg weißer Spargel
- 3 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 20 g Butter

1 Vorbereiten:
Spargel schälen.

2 Zubereiten:

In einem großen Topf so viel Wasser zum Kochen bringen, dass der Spargel darin bedeckt ist. Salz, Zucker, 10 g Butter und den Spargel hineingeben, wieder zum Kochen bringen und je nach Stangendicke 10-15 Min. mit Deckel gar kochen.

3 Den gegarten Spargel mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen und servieren.

Abwandlung mit grünem Spargel:

Grünen Spargel nur im unteren Drittel der Stangen dünn schälen. Den Spargel wie oben angegeben kochen (Kochzeit 7-10 Min.) und mit der Butter servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Spargel zu rohem oder gekochtem Schinken, Rührei, neuen Kartoffeln oder zu [Wiener Schnitzel](#) servieren.
- Den Spargel mit gebräunter Butter und/oder [Hollandaise](#) servieren.