



BEW-Rezept des Monats Mai 2017

Spargel

Menge: 2 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit: ca. 40 Minuten



Zutaten

1 kg	Spargel (weißer)
1-2	Zitronenscheibe(n), unbehandelt
10 g	Zucker
5 g	Salz
125 g	Butter
1,2 Liter	Wasser

Anleitung

Das Wasser mit Zitronenscheibe(n), Zucker, Butter (25g) und Salz zum Kochen bringen. Den Spargel einlegen und ca. 15 -18 Minuten kochen (je nach Dicke des Spargels). Wenn der Spargel sich leicht durchbiegt ist er gar. Den Spargel auf keinen Fall zu lange kochen, er sollte beim Verzehr schön bissfest sein. Den Spargel auf Tellern anrichten.

100 g Butter verflüssigen und über den Spargel geben, dazu neue Kartoffeln und Schinken (roh oder geräuchert) reichen.

Tipp:

Die Spargelschalen im Kochwasser ca. 10 Minuten auskochen und das Kochwasser danach abseihen. Es kann als Grundlage für eine Spargelsuppe oder Soßen dienen.

Das BEW-Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit!



Oliver Alefs, Leiter Gastronomie BEW- Duisburg