

Spargel kochen

1,5 kg weißer Spargel 100 g Butter Salz, Zucker
Meersalz

Spargel ab einem Drittel unter dem Kopf schälen, Enden großzügig abschneiden; sodann in einen passenden Topf schichten und Butter zugeben. In einem separaten Topf Kochwasser mit Salz und Zucker abschmecken, leicht überwürzen. Das Wasser heiß über den Spargel schütten, so dass er knapp bedeckt wird. Mit einem Tuch bedecken und leicht beschweren, damit alle Spargelstangen im Wasser sind. Etwa eine Minute aufkochen lassen und danach ca. 40 min. ziehen lassen.

NN am 24. März 2021