

1 Weißer Spargel 2 kg

2 kg weißen Spargel

waschen und großzügig schälen.
Dafür den Spargel unter dem Kopf
festhalten und von oben nach unten schälen
(sanfter Druck). Die holzigen Enden
abschneiden oder an der Trennung abbrechen.

2 TL Salz

⊕

1 TL Zucker

⊕

1 EL Butter

in einen Topf mit reichlich Wasser
geben (der Spargel sollte bedeckt sein).
Das Wasser nun zum kochen
bringen.

Den Spargel hinein geben, kurz
aufkochen lassen, Deckel auf den
Topf und bei schwacher (evtl. mittlerer)
Hitze ziehen lassen, je nach Dicke
12-15 min.

Der Spargel ist fertig wenn man mit
einem Messer leicht hineinstecken kann
und dieses auch leicht wieder raus
gleitet. Herausheben und abtropfen lassen.