

Spargel kochen



Zutaten für 4 Portionen als Beilage:

- 1 kg Spargel
- 1 TL Zucker
- 2 Liter Wasser
- Salz
- 100 g Butter

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Spargel und schneide die Enden ab. Grünen Spargel kannst du samt Schale verwenden.
2. Bringe einen weiten Topf mit Salzwasser, Zucker und Butter zum Kochen.
3. Gib den Spargel hinein und koche ihn je nach Dicke der Stangen für 8 - 15 Minuten.
4. Teste, ob er gar ist, indem du eine Spargelstange aus dem Topf nimmst. Er sollte glasig aussehen, sich leicht biegen, aber nicht von der Gabel knicken. Dann ist er perfekt.

5. Nimm den Spargel mit einer Schaumkelle aus dem Sud und richte ihn auf einer Platte oder direkt auf Tellern an.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

