

Spargel richtig kochen - Mein Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen:

- 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. Gib dann den Spargel hinein und koche ihn je nach Dicke der Stangen für ca. 8 - 15 Minuten.
3. 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.

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

Das passt am besten zu Spargel:

Am besten servierst du eine [selbstgemachte Sauce Hollandaise](#) dazu. Neben Lachs passen auch super [Salzkartoffeln](#) oder Schnitzel als vollwertiges Hauptgericht. Besonders lecker ist der [Spargel mit Schinken](#).

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

