

Spargel – einfach klassisch

Zutaten (1 Portion)



500 Gramm Spargel



750 ml (= $\frac{3}{4}$ Liter) Wasser



$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

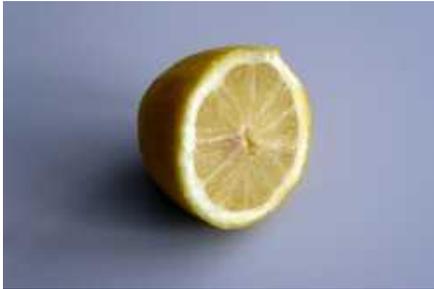


1 Messerspitze Zucker



1 Teelöffel Butter

Spargel – einfach klassisch



½ Zitrone



1 Spargeltopf
1 Spargelschäler
1 Küchenmesser
1 Zitronenpresse
1 Messbecher
1 Teelöffel

Spargel – einfach klassisch

Zubereitung



Spargel schälen (vorher waschen!)
(immer von oben nach unten -
unterhalb von der Spitze beginnen)



Spargelende abschneiden
(etwa 2 cm)



Spargel in den Gitterkorb stellen



Spargeltopf auf den Herd stellen
Wasser rein schütten



Wasser kochen
(bis es sprudelt)

Spargel – einfach klassisch



½ Teelöffel Salz dazu geben



1 Messerspitze Zucker dazu geben



1 Teelöffel Butter dazu geben



1 Teelöffel Zitronensaft dazu geben



Spargel im Gitterkorb dazu geben
Deckel auf den Kochtopf geben

Spargel – einfach klassisch



Spargel kochen (mittlere Hitze)
etwa 10 – 15 Minuten
(abhängig von der Dicke der
Spargelstangen)



Mit dem Küchenmesser in den
Spargel einstechen und prüfen,
ob der Spargel fertig ist
(bissfest oder weich – je nach
Geschmack)



Spargel aus dem Topf nehmen



auf einen Teller geben – fertig!

Zum Spargel passt
Salz- oder Pellkartoffeln
gekochter Schinken
zerlassene Butter

Guten Appetit!