



## **Spargel richtig kochen**

Spargel richtig kochen ist einfach:

Bringen Sie in einem großen Topf mit

2 TL Salz, 1/2 TL Zucker und 1 TL Butter das Wasser zum Kochen.

In der Zwischenzeit können Sie den Spargel schälen.

Die holzigen Enden entfernen. Weißer Spargel wird direkt vom Kopf weg, grüner Spargel ca. eine Hand breit vom Kopf entfernt geschält.

Die Schalen und Enden aufheben - daraus lässt sich noch vortrefflich eine Spargelsuppe zubereiten

Sobald das Wasser kocht, den Spargel einlegen und das Wasser einmal kurz aufkochen lassen. Danach sofort die Hitze reduzieren. Spargel sollte niemals stark kochen, damit die zarten Spargelköpfe nicht verletzt werden.

Den Spargel ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Sehr gut zum Spargelkochen eignen sich Spargeltöpfe, in denen der Spargel stehend gekocht wird.