



---

PROCACCI • Göttweiherg. 2 • 1010 Wien • office@procacci.at • +43 1 512 22 11

## SPARGEL, WEISS - GRUNDREZEPT

---

### ZUTATEN (4 Personen)

- **2 kg weißer Spargel (Hauptspeise)**
- **2 EL Zucker**
- **Salz (... nach Geschmack!)**
- **3 - 4 Zitrone**

### ZUBEREITUNG

- Weißen Spargel vom Kopf weg schälen; holzige Enden abschneiden.
- Großen Topf oder tiefe Pfanne (mindestens 6 l Fassung) mit Wasser befüllen und aufkochen lassen. Salz und Zucker dazugeben. Die Zitronen halbieren, Saft ins Wasser und die Zitronen auch dazugeben.
- Weißen Spargel in dem kochenden Wasser für ca. 6 - 8 Minuten kochen (je nach Dicke des Spargels!). Der Spargel kann mit Bindfaden zusammengebunden werden, um das Herausnehmen zu erleichtern und damit er sich nicht verbiegt. Der Spargel ist dann al dente gekocht!

### SERVIEREN

Mit Sauce Hollandaise oder Béarnaise, Salzerdäpfeln, mit Schinken, Kalbfleisch oder... was auch immer Sie als Spargel-LiebhaberIn bevorzugen!  
Kann auch noch kurz in Olivenöl geschwenkt werden.

### Tipps

- Seihen Sie den Spargelsud ab; das ist eine g'schmackige Basis für eine Spargelcrèmesuppe!
- Wenn der Spargel Beilage ist, so reichen 300 g pro Person.