

Spargel Grundrezepte - Einfach clever

Der grüne Spargel macht es Ihnen leicht. Im Prinzip gibt es zwei Varianten den grünen Spargel zu kochen. Die beiden sind der Ursprung für viele hier genannte Rezepte.

Gebratener grüner Spargel

Das besondere an gebratenem Spargel sind die leichten Röstaromen.

Also: Spargel waschen, abtrocknen und die Enden abschneiden. Spargelstangen quer in gleichmäßig feine Scheibchen schneiden. 1 - 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, die Spargelscheiben dazugeben und ca. 5 Minuten braten, die Ränder dürfen leicht angebräunt sein. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Sie können die Spargel auch der Länge nach halbieren und die halben Stangen anbraten.

Gekochter grüner Spargel

Grünen Spargel isst man bissfest. Deshalb braucht er nur kurze Garzeiten von 8 - 10 Minuten.

Also: Spargel waschen, Enden abschneiden und in kochendem Wasser mit 1 Prise Salz, etwas Zucker und einem Flöckchen Butter bissfest garen. Herausnehmen und abtropfen. Wer die intensiv grüne Farbe liebt, taucht den Spargel nach dem Garen sofort ein paar Sekunden in Eiswasser. Machen Sie den Gabeltest, d. h. die Stangen sollten sich auf eine Gabel gehoben, nur leicht biegen. Fertig.
