

# Spargel

## Für 4 Personen

2 kg weißer Spargel    2 TL Salz                    1 TL Zucker  
1 EL Butter                1 EL Zitronensaft

Spargel waschen und großzügig schälen. Dafür die Stange unter dem Kopf festhalten und den Spargelschäler mit sanftem Druck von oben nach unten ziehen. Zum Schluss die holzigen Enden abschneiden.

Salz, Zucker und Butter in einen großen Topf mit reichlich Wasser geben. Die Stangen sollen vollständig mit Wasser bedeckt sein. Wasser zum Kochen bringen, Spargel hineinlegen, kurz aufkochen lassen und die Hitze reduzieren. Bei schwacher Hitze je nach Dicke der Stangen 12-15 Minuten ziehen lassen.

### **Tipp:**

Zitronensaft im Kochwasser sorgt dafür, dass der Spargel beim Kochen seine weiße Farbe behält.

Gegarten Spargel aus dem Topf heben, abtropfen lassen und servieren.

Max Bergmann am 21. April 2025