

Spargel - wie ich ihn mag

© Joachim Brendel

Den Spargel mit Spargelschnur (Schinkenschnur) zusammenbinden und möglichst stehend (Kopf nach oben) knapp mit Wasser bedeckt in kräftigem Salzwasser **mit 2-3 TL Zucker** bei geschlossenem Topf ca. 15-20 Minuten kochen.

Dazu **neue Kartoffeln**, viel frische Petersilie, Schinkenröllchen (gekochter Schinken), Sauce hollandaise, heiße Butter.

Zum Trinken: trockener Weißwein – z.B. Rheingauer Riesling od. Grauer Burgunder aus Rheinhessen.

Sehr guter Spargel kommt aus:

den Großräumen Lampertheim / Hessen, Schwetzingen / Baden Württemberg, Altmark / Sachsen – Anhalt).

