

# Spargel-Grundrezept

Mit dem Spargel-Grundrezept wird das edle Gemüse schonend gegart. Das Rezept eignet sich sowohl für weißen als auch grünen Spargel.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Spargel</a>
2 TL	<a href="#">Salz</a>
0.5 TL	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Das **Spargel-Grundrezept** lässt sich beliebig verfeinern und mit verschiedenen Beilagen abwandeln. Weißen Spargel komplett schälen, und zwar von der Spitze nach unten. Bei grünem Spargel nur das untere Dritte schälen. Die holzigen Enden abschneiden.
2. Einen großen Topf mit Wasser aufkochen. Salz und Zucker zufügen. Den Spargel und auch die Schalen und Enden in das Kochwasser geben. Dadurch wird der Geschmack noch intensiver. Die Hitze reduzieren und den Spargel im siedenden Wasser garziehen lassen. Die Garzeit beträgt je nach Spargelgröße im Schnitt eine Viertelstunde.
3. Mit einer Gabel kann man eine Garprobe machen: Vorsichtig einstechen und prüfen, ob noch Widerstand vorhanden ist. Wer Spargel lieber bissfest mag, nimmt ihn aus dem Wasser, bevor er ganz weich ist.

## Tipp

Das Spargel-Grundrezept bildet die Grundlage vieler Spargelgerichte. Beliebte Beilagen zu Spargel sind etwa Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, gekochter Schinken oder gegrillte Bratwürste.