Spargel nach Weinbauernart

Die feine Weißweinsauce passt perfekt zum edlen Gemüse: tolles Rezept für Spargel nach Weinbauernart.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

700 g	Spargel
60 g	Butter
250 ml	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 Stk.	Eidotter
250 ml	Schlagobers
1 EL	Butter
1 Prise	Zucker
1 Handvoll	Kräuter

Zubereitung

1. Für den **Spargel nach Weinbauernart** den Obers steif schlagen. Die Eier trennen; Eigelbe verquirlen. Spargel schälen (bei grünem Spargel meist nicht erforderlich) und holzige Teile abschneiden.

2. Einen großen Topf mit Salzwasser, etwas Butter und Zucker aufkochen. Den Spargel zufügen und bei mittlerer Temperatur weich garen (je nach Größe etwa 20 Minuten).

3. In der Zwischenzeit die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und aufschäumen. Wein zugießen, pfeffern und salzen. Topf vom Herd nehmen und die verquirlten Dotter einrühren.

4. Anschließend sofort den geschlagenen Obers unterheben. Den Spargel nach der Garzeit

abtropfen lassen und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Die gehackten Kräuter darüber streuen.

Tipp

Petersilienkartoffeln, Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln passen sehr gut zum Spargel nach Weinbauernart.