

jisschen biegt, je leichter das geht, um so weicher ist der Spargel.

Was jetzt kommt, ist sicher nicht professionell, aber hat prima funktioniert: Meine Gäste kamen ca. 40 Minuten zu spät, während dieser Zeit habe ich die Spargelpäckchen im Bett unter der Decke warm gehalten und sie dann nach und nach als wir gegessen haben, herausgeholt. Das war Klasse, so hatten wir die ganze Zeit wunderbaren heißen Spargel.

Für ganz riesige Portionen: eine hohe Fettpfanne des Ofens nehmen, leicht mit Butter einpinseln, den Spargel darauf verteilen, pro Kilo 2 TL Butter, einen TL Zucker und eine gute Messerspitze Salz darauf verteilen, die Fettpfanne mit Alufolie verschließen (muss richtig dicht sein) und ab in den auf 200°C vorgeheizten Ofen (Umluft 180°C) für ca. 50 Minuten (ab 40 Minuten mal kosten, je nach Dicke braucht der Spargel mehr oder weniger Zeit).

Bei uns gibts dazu Nussbutter (hat nichts mit Nüssen zu tun! Siehe anderes Rezept) und neue Kartoffeln.

Und nun: Guten Appetit! Richtig gut schmeckt das und kommen Gäste, ist alles lange fertig, und man hat Zeit für die Gäste (und sich selbst).

Da in den Kommentaren immer wieder nach Alternativen zur Alufolie gefragt wurde und auch entsprechende andere Möglichkeiten genannt wurden, hier nun (am 6.6.2018 eingefügt) die Vorschläge, wie es auch geht:

Alternativen zur Alufolie:

- Flache Auflaufform mit Deckel – wenn sie zu hoch ist, trocknet der Spargel aus
- Auflaufform mit Alufolie verschließen, statt