

# Spargel klassische Art

Für 14 Personen

7 kg Spargel

1-2 Zitronen (Bio)

3-4 El Butter

Salz. Zucker

## Zubereitung:

Den Spargel schälen Enden abschneiden.

Schalen und Enden etwa 20 Min köcheln.

Danach die Schalen mit dem Schaumlöffel entfernen.

Den Spargel in der Brühen je nach Dicke 10 - 20 Min bissfest garen lassen

Testen kann man das am Spargelende.

## Beilagen

Sauce Hollandaise,

rohen und gekochten Schinken, geräucherter Lachs

und neue Kartoffeln

Getränken je nach Wunsch