



## FRÄNKISCHER SPARGELSALAT

Zutaten für 2 Personen:

- » 1 kg weißer Spargel
- » 1 TL Salz
- » 1/4 TL Zucker
- » 1 EL Butter
- » 3 EL Essig (Weinessig, Kräuternessig)
- » 3 EL Öl (kein Olivenöl)
- » Pfeffer
- » Schnittlauch
- » Petersilie

Zubereitung:      Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std.

Beim Spargel unterhalb vom Kopf anfangen dünn, nach unten etwas dicker, zu schälen. Unteres Ende (ca. 1 cm) abschneiden. Einen hohen Topf mit Wasser füllen (Spargeltopf), zum Kochen bringen. 1 Teelöffel Salz, 1/4 Teelöffel Zucker und ein ca. walnussgroßes Stück Butter ins Wasser geben. Spargel dazu und ca. 10-15 min. kochen lassen. Dicksten Spargel suchen und am Ende ein Stück abschneiden, es muss ganz einfach gehen und es dürfen keine Fäden weghängen. Den garen Spargel herausholen und etwas abkühlen lassen.

Ca. 4 Schöpflöffel von dem Spargelsud in eine Auflaufform geben und ebenfalls abkühlen lassen. Wenn der Sud lauwarm ist, 3 Esslöffel Essig, 3 Esslöffel Öl, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Petersilie und ein Prise Zucker dazugeben, alles gut durchmischen, muss leicht säuerlich sein. Den Spargel dazugeben und alles ca. 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Dazu schmecken kleine angebratene Pellkartoffeln und Schnitzel oder Cordon Bleu.

