

Sparchel-Salood / Spargel-Salat *(Frängisch / Hochdeutsch)*

Rezept für 4 Personen:

Zudaad'n:

1 kg Sparchel
20 g Budda
1 Tl Salz
1 Tl Zugga
3 El Rapsöl
2 El Weißwein-Essich
schwazza Pfeffa, am besd'n aus der Mühl', wenn'sd eine hasd
1 Bund Schiddlauch

Zubereitung:

Sparchel wasch und schäl, währenddess'n scho ma 'n Dopf mit Wasser füll und mit Budda, Salz und Zugga zum Kochn bring. Den Sparchel nei du, Deggel drauf und ungefähr 10-15 Minudd'n köchel lass. Den ferdiggen Sparchel abseih – aber bass fei auf und fang a weng Sparchelsudd auf. Die Sparchel-Stang'n in a längliche Form lech und des Öl drüber gieß. Vom Sparchel-Sudd ung'fähr 500ml mit Essich und Pfeffa misch. Wennst mogst, noch a weng nachsalz' oder a bissel Zugga neirühr. Die Mischung gibsd dann über den heißen Sparchel und lässd des Ganze dann a Stündle zieh'. Kurz bevor'st des dann servierst, haggst noo a weng Schiddlauch und den streust dann über den Salood.

Schbezial-Dipp für gans Verrüggde: Wer's mooch, kann noch a weng g'haggde Radiesli odda haddgekochde Eier drüber streu. Des schmeggt fei a gud!

Also, mir würd'n zum Sparchel-Salood 'n Silvaner oder 'n Müller drink. Gudn Abbedid – und Brost!

Zutaten:

1 kg Spargel
20 g Butter
1 Tl Salz
1 Tl Zucker
3 El Rapsöl
2 El Weißwein-Essig
etwas schwarzer Pfeffer, am besten frisch gemahlen aus der Mühle
1 Bund Schittlauch

Zubereitung:

Spargel waschen und schälen.

Einen Topf mit Wasser füllen und mit Butter, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Spargel zugeben und etwa 10-15 Minuten köcheln und bissfest garen lassen.

Den fertigen Spargel abgießen, dabei etwas vom Spargelsud auffangen und beiseite stellen. Spargel-Stangen in eine längliche Form legen und mit Öl begießen. 500ml des Spargelsuds mit Essig und Pfeffer mischen, ggfs. nachsalzen und mit etwas Zucker abschmecken. Das Dressing über den noch heißen Spargel gießen und etwa eine Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren etwas Schnittlauch hacken und darüber streuen.

Spezial-Tipp für „Verrückte“: Hacken Sie doch einmal ein paar knackige Radieschen oder hart gekochte Eier und streuen dieses Topping zusätzlich über den Spargel. Ein Gaumenschmaus!

Zum Spargelsalat passt ein trockener Silvaner oder Müller-Thurgau. Guten Appetit – und zum Wohl!