

Profitipps zum Kochen von Spargeln

Bevor du Spargeln kochen kannst, müssen sie gründlich gewaschen werden. Bei Weissler Spargel sollten zusätzlich mit einem (Spargel)schäler geschält werden. Der grüne Spargel hingegen muss nicht geschält werden.

Bei beiden Varianten kann der Kopf mitgegessen werden, denn dieser ist eine besondere Delikatesse. Am unteren Ende hingegen empfehlen wir dir, ca. 1 cm abzuschneiden.

Danach kannst du die Spargeln kochen. Dazu füllst du einen grossen Topf mit Wasser, Salz, einer Prise Zucker, etwas Zitronensaft und wenig Butter. Sobald das Wasser kocht, kannst du die Spargeln dazu geben und bei geringer Hitze ca. 15-20 Minuten kochen.

Gerne kümmern wir, Sonrisa, uns um das Kulinarische für Dein Fest und bereiten internationale Gerichte für dich und deine Gäste zu. Melde dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 77 487 70 53.

Wir freuen uns auf deine Anfrage.
Dein Sonrisa Team

