



## Spargel mit zerlassener Butter gekochtem Schinken und Salzkartoffeln



### Informationen:

2 Personen ✂ 5,60 € pro Person ✂ 45 Minuten ✂ Weißwein

Der Preis ist schwankend und wird durch den Spargelpreis beeinflusst.  
Meist ist der erste Spargel teuer- gegen Ende der Saison wird er dann meist  
immer preiswerter.

### Nährwerte pro 100 g:

Kcal: 97 ✂ KJ: 407 ✂ Fett: 8,8 g ✂ KH: 5,9 g (Zucker 1,8 g) ✂ Eiweiß: 4,2 g

**Alle Nährwerte sind Zirka Werte und ohne Gewähr!**



## Zutaten für den Spargel:

- X 2 Bund Spargel (á 500g)
- X 100g Butter
- X 1 Zitrone (Bio)
- X 2 TL Salz
- X 2 EL Zucker
- X Wasser

## Zutaten für die Kartoffeln:

- X 500g geschälte rohe Kartoffeln mittlerer Größe
- X 1TL Salz
- X Wasser

## Zutaten für den Schinken:

- X 1 Päckchen 200g gekochten Schinken z.B. Handgemachter Metzgerschinken

## Die Salzkartoffeln:

- X Wir fangen zuerst mit den Kartoffeln an, da diese am längsten Dauern.
- X Die geschälten Kartoffeln in einen passenden Topf geben.
- X Das Salz und so viel Wasser in den Topf geben, dass die Kartoffeln gut bedeckt sind.
- X Das Wasser zum Kochen bringen.
  
- X Die Kartoffeln 25-30 Minuten zugedeckt bei mittlerer bis heißer Hitze kochen.
- X Mit einem scharfen kleinen Messer in die Kartoffeln stechen und testen ob die Kartoffeln gar sind.



- ✗ Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen und die Kartoffeln sehr kurz ausdämpfen lassen.
- ✗ Den Deckel auf den Topf geben und die Kartoffeln an die Seite stellen bis diese gebraucht werden, bzw. direkt auf den Teller geben.
- ✗ Man kann die Kartoffeln vor dem Anrichten kurz mit Butter in einer Pfanne leicht anbraten.

## Der Spargel:

- ✗ Rund 4-5 Liter Wasser in einen Topf geben (ich nehme für Spargel immer den Bräter)
- ✗ Die Zitrone in Scheiben schneiden und in den Topf geben. Die Enden der Zitrone in das Wasser ausdrücken.
- ✗ Salz und Zucker dazugeben und das Wasser zum Kochen bringen.
- ✗ Während der Sud (das Wasser) erhitzt den Spargel Schälen. Man schält den Spargel am besten vom Kopf in Richtung Ende. Immer großzügig schälen, damit der Spargel am Ende nicht holzig schmeckt bzw. ist.
- ✗ Nach dem Schälen am Ende gut 1-2 cm Abschneiden (das Ende ist holzig)
- ✗ Wenn der Sud heiß ist den Spargel hineingeben und je nach Wunsch rund 18-22 Minuten bissfest bis weich kochen bzw. garziehen lassen. Wenn der Spargel in den Sud kommt die Temperatur etwas zurück drehen, so dass der Spargel bei mittlerer bis hoher Hitze langsam gar zieht.
- ✗ Gegen Ende der Kochzeit die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur zerlaufen lassen. Die Butter soll NICHT gekocht werden, nur warm werden und zerlaufen.

## Der Schinken

- ✗ Das Päckchen mit dem gekochten Schinken öffnen und die Scheiben auf zwei Tellern verteilen.

## Das Anrichten:

- ✗ Der Schinken ist schon auf dem Teller.



- X Eventuell die warmgehaltenen Kartoffeln in einer Pfanne mit etwas Butter nochmals erwärmen bzw. leicht anbraten. Dann auf den Teller geben.
- X Wenn die Spargel den richtigen „Biss“ haben aus dem Sud nehmen und ein paar Sekunden auf einem sauberen frischen Tuch ruhen lassen, so dass das Wasser „abläuft“. Dann den Spargel auf den Teller zu den anderen Zutaten geben.
- X Jetzt die zerlassene Butter über den Spargel verteilen.



**Guten Appetit !!!**