

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Bunter Spargel für 4 Lüüt **(Bunter Spargel für 4 Personen)**

- 20 Stangen grüner Spargel aus Schrobenhausen
- 20 Stangen weißer Spargel aus Schrobenhausen
- 1 Zitrone
- 1 Semmel
- 100g Butter
- Backpulver

Den weißen Spargel ordentlich schälen und die holzigen Enden abschneiden. Dann in Spargelfond (3 l Wasser, 1 alter Semmel, 1 Zitrone, 2 EL Zucker, 1 EL Salz) ca. 15 min. bissfest kochen; herausnehmen und abschrecken. 1 TL Backpulver in den Spargelfond geben und den nur am unteren Drittel geschälten grünen Spargel ca. 4 min. bissfest kochen und abschrecken; vor dem Servieren die bunten Spargelstangen in schäumender Butter mit Spargelfond glasieren und mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Mit Sauce Bernaise und Salzkartoffeln servieren.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at