

Spargel mit Schinken

Man kaufe 1 kg frischen, mitteldicken Spargel, schäle ihn 1 cm unterhalb vom Kopfe her, so dünn wie möglich, nach unten, entweder mit einem scharfen spitzen kleinen Messer oder einem Sparschäler, schneide den Anschnitt ab, spüle oder brause ihn ab (vor allem die Köpfe, ist manchmal noch Sand unter den Spelzen), schneide ihn in ca. 3 cm lange Stücke in eine große, beschichtete Pfanne, in die man ein walnussgroßes Stück Butter hinein gegeben hat (kein Öl, schmeckt nicht...).

Über den Spargel gibt man 1 - 1,5 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Zucker (gerne braunen Rohrzucker). Dann gibt man einen unbedingt gut schließenden Deckel auf die Pfanne und lässt den Spargel zuerst bei großer Hitze aufwallen und dreht danach die Hitze auf 1 herunter und lässt den Spargel im eigenen Saft gar dünsten (abschmecken, ob noch Salz oder Zucker fehlt). Das dauert ungefähr eine viertel- bis eine halbe Stunde, immer mal den Spargel mit einem Holzlöffel umrühren und eine Bissprobe machen.

In einen separaten kleinen Topf gibt man ein haselnussgroßes Stück Butter und zwei Scheiben (oder drei) mageren Schinkenspecks (aber ein bisschen Fett muss dran sein) oder zwei große Scheiben gewürfelten Kochschinken und lässt ihn kross braten, zuerst große Hitze, umrühren, dann sofort runter drehen, mal kurz vom Herd nehmen, dann auf kleinster Hitze mit einem Deckel auf dem Topf, schmurgeln lassen, aufpassen, wie kross man den Schinken haben möchte. Dabei stehen bleiben, nicht weggehen, verbrennt alles schnell...

Auf den krossen Schinken gibt man 1 Esslöffel heißes Wasser, um den Bratsatz zu lösen. Topf beiseite stellen.

Wenn der Spargel für seinen Geschmack fertig gedünstet ist, den krossen Schinken mit der Bratflüssigkeit in die Spargelpfanne geben sowie einen ordentlichen Schuss Sauce Hollandaise (aus der blauen Packung von Thomy) drüber gießen, alles vorsichtig unterheben. Fertig.

Nach Bedarf kann man nach dem Servieren ein paar Tropfen frischen Zitronensaft und etwas Muskatnuss darüber geben.

Dazu kann man neue Kartoffeln essen, sich ein Schnitzel dazu brutzeln oder den Spargel solo verspeisen.

From:

<http://www.wernerflamme.de/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<http://www.wernerflamme.de/doku.php?id=rezepte:besucher:schispar>

Last update: **2014-05-15 16:21**

