

Gebratener Spargel

Zutaten:

250 g Spargel
30 g Butter
30 g Mehl
375 ml Salzwasser
50 ml saure Sahne
1 Zwiebel
1 TL Gemüsebrühe
Kerbel
Zucker,
Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

Spargel schälen und kleinschneiden.
Spargelschalen 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen und den Sud auffangen.
Zwiebeln würfeln und in Butter andünsten, Mehl hinzugeben und unter Rühren hellgelb anschwitzen.
Dann mit 250 ml des Spargelsuds ablöschen und die Spargelstücke unterheben. Das ganze ca. 15 Minuten garen lassen.
Mit Zucker, Salz, Pfeffer und der Gemüsebrühe abschmecken und mit gehacktem Kerbel garnieren.

Druck-Version

