Spargel - Varianten

gebraten / glasiert

Vor- und zubereiten: ca. 20 – 30 Min.
Menge für Anz. Personen: 4

zum Ersten

1.0-1.5	kg	Spargeln, grün und/od. weiss	Spargeln rüsten und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
2-3	EL	Butter	Bratpfanne mit Butter (es kann auch Olivenöl oder ein gutes Fett sein) erhitzen.
			Spargeln in die heisse Pfanne schütten. Umrühren.
2-3	TL	Puderzucker Salz	Leicht Puderzucker darüber streuen. Umrühren. Dies 2 – 3 mal wiederholen. Dazwischen leicht salzen. (dient zur Geschmacksverstärkung)
			Temperatur zurücknehmen auf 2-3, zudecken leicht köcheln lassen. Regelmässig leicht umrühren. Konsistenz prüfen.

zum Zweiten

1	kg	Grünspargel	Die Endstücke schälen und die Stangen in drei bis vier Teile schneiden.
4	EL	Öl	
6	EL	Sojasauce	Öl in eine große, heiße Pfanne geben und den Spargel darin anbraten, bis er leicht gebräunt ist.
8	EL	Orangensaft	
2	EL	Honig	Sojasauce, Orangensaft und Honig hinzufügen.
			Den Sud probieren, eventuell salzen und bei reduzierter Hitze dünsten, bis der Spargel gar ist.

zum Dritten

1	kg	Spargel	Den Spargel schälen und vierteln. Die Köpfe beiseite legen.
125	g	Butter	Dann Butter in einem großen Topf erhitzen und die Spargelstücke anbräunen.
1	Be	Sahne	Nach ca. 10 min den Zucker, Pfeffer und Salz zugeben. Immer wieder umrühren. Kurz danach die Spargelköpfe (da diese nicht so lange brauchen)zum Übrigen geben. Leicht gebräunt ist schon genug.
1	EL	Zucker	
		Salz und Pfeffer	Nach etwa 15-17 min die Sahne zugeben. Wenn die Sahne schön dick eingekocht ist und langsam bräunlich wird ist es soweit. Der Spargel sollte zart, durch, jedoch bissfest sein.