Spargel mit frischen Erbsen

Kategorie:	Beilage/Gemüse
Rezept Nr.:	383
Portionen:	4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Spargel	500	Gramm	weiß, mittelgroß	
Erbsen	500	Gramm	Mengenangabe: ausgepahlt	
Zwiebeln	8	Stück	kleine oder Schalotten	
Zucker	1	TL		
Geflügelbrühe	0,25	Liter		
Butter	40	Gramm		

Zubereitung

1. Spargel schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden und in einem feuchten Tuch aufbewahren (oder in kaltes Wasser legen). Die Erbsen auspahlen. Die Zwiebeln schälen und - wenn sie nicht zu groß sind - ganz lassen.

2. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und daran bei nicht zu großer Hitze die Zwiebeln schmoren bis sie eine schöne hellblonde Farbe angenommen haben. Dann die Erbsen und den Spargel zugeben, gut vermischen und auf niedriger Hitze 5-6 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren, ohne daß das Gemüse Farbe annimmt.

3. Dann die Geflügelbrühe zugeben und kurz aufkochen, salzen, pfeffern und den Zucker zugeben. Bei geringer Hitze ca. 8-10 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen. Das Gemüse darf nicht zu weich werden. Es sollte zwar zart sein, aber auch noch Biss haben.

4. Das Gemüse mit dem Schaumlöffel in eine vorgewärmte Schüssel geben und die Brühe einkochen bis sie eine sirupartige Konsistenz bekommt. Dann über das warmgehaltene Gemüse geben und servieren.

Eine schöne Gemüsevorspeise, aber auch eine gute Beilage zu gebratenem hellen Fleisch: Geflügel, Kaninchen, Kalbspaillard.

Als Beilage reichen die Mengenangaben für 6 - 8 Portionen.

© ea für

Spargel mit frischen Erbsen

Notizen

© ea für