

Maria Ludolfs

6. Spargel.

Er wird ganz fein der Länge nach abgeschält, am Kopf dünner unten stärker, dann wird er gewaschen, in kleine Bunde geteilt, zusammengebunden und in Salzwasser weich gekocht. Man nimmt auf 2 Pfund Spargel 2 Liter Wasser und 8 Gramm Salz. Nach 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Stunde nimmt man ihn heraus, richtet ihn zierlich auf einer flachen Schüssel an und zwar so, daß die Köpfe alle nach innen liegen und die Enden rund herum nach außen gekehrt sind, worauf man
5 ihn mit brauner Butter begießt, in der man, wenn man will, etwas Reibbrot gebraten hat.

Man muß den Spargel vor dem Anrichten sehr gut abtropfen lassen, am besten richtet man ihn aus einer gekniffen Serviette an und giebt die Sauce extra dazu.

(120 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap300.html>