

9. Stangenspargel mit Rahmsauce.

Der wie in vorigen Rezepten gekochte oder in der Büchse erwärmte Stangenspargel wird zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Dann quirlt man 4 Eigelb, Liter dicke süße Sahne, eine Obertasse des Spargelwassers, 40 Gramm Butter, einen Theelöffel Citronensaft und 20 Gramm feines Mehl glatt, stellt die Flüssigkeit in kochendes Wasser und rührt sie heiß und dicklich bis zum Kochen. Die Spargel werden auf heißer Schüssel angerichtet und mit der Sauce
5 überfüllt.

(72 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap303.html>