

Spargelgulasch

Zutaten für 4 Personen, Zubereitung ca. 30 min.

500 g weißer oder grüner Spargel
Salz
Zucker
Butter
1 Zwiebel
1 roter Paprika
(50g Schinken)
3 EL Öl
1 Beutel Basis für Putengulasch
Schlagobers

Knödel, Polentataler oder (heurige) Erdäpfel

Spargel waschen, schälen und in Salzwasser, dem eine Prise Zucker und etwas Butter zugefügt wurden, ca. 5-8 min. bißfest kochen (je nach Stärke, kosten). Spargel herausnehmen, kalt abschrecken und in 3 cm lange Stücke schneiden. Spargelkochwasser beiseite stellen. Zwiebel, Paprika und ev. Schinken in kleine Würfel schneiden und leicht rösten, mit 1/2l Spargelkochwasser aufgießen. Basis für Putengulasch einrühren und aufkochen. Spargel dazugeben und 5 min. köcheln lassen. Zum Schluss etwas Schlagobers (ev. leicht geschlagen) in das fertige Gulasch einrühren.

Dazu passen z.B. Knödel, Polentataler oder (heurige) Erdäpfel

Gutes Gelingen!

Die heurigen Erdäpfeln sind demnächst auch bei mir erhältlich, bitte beim Spargelkauf danach fragen.