



## *Spargel softgaren*

### **ZUTATEN:** (4 Personen)

1kg frischen Spargel  
20g Butter  
40ml Weißwein  
100ml Wasser (gilt für den 4,5l Topf, bei kleineren  
Töpfen nur die Hälfte an Wasser nehmen)  
Prise Zucker  
Prise Salz  
Spritzer Zitrone

### **KOCHGESCHIRR:**

Kuhn Rikon Durotherm 4,5 l oder  
Kuhn Rikon Hotpan 4,5l

### **ZUBEREITUNG:**

1. Spargel wie gewohnt waschen und schälen.
2. Wasser, Weißwein, Butter, Salz, Zucker, Zitrone in den Topf geben und den Siebeinsatz hinein geben.
3. Den vorbereiteten Spargel in den Topf auf den Siebeinsatz legen.
4. Nun bei voller Hitze mit geschlossenem Deckel ankochen bis die Dampffahne sichtbar wird.
5. Jetzt die Hitze reduzieren und 4min kochen lassen –  
**WICHTIG: eine kleine Dampffahne muss immer sichtbar sein!**
6. Nach den 4min den Durotherm-Topf in den Warmhaltering bzw. den Hotpan-Topf in die Warmhalteschüssel stellen und ca. 2 bis 5 Minuten softgaren. (Je nach Stärke des Spargels)
7. Spargel nach Geschmack mit heißer Butter oder Sauce Hollandaise servieren.  
**Ankochzeit (zählt ab Dampffahne)**  
4 Minuten bei Induktionsherd  
3 Minuten bei Ceran Herd, da die Ankochzeit (bis das Wasser kocht) länger dauert.

### **Softgaren**

2 bis 5 Minuten

**Tipp:** Sollte man nicht gleich zum Essen kommen, ist das noch im Topf befindliche Abtropfwasser abzugießen! So bleibt der Spargel lange heiß und knackig.

**Die Durotherm- bzw. Hotpantöpfe gewährleisten auf die beste Art Spargel schonend und besonders schmackhaft zu kochen und dabei bis zu 60% Energie zu sparen.**