Bozner Soße

Rezept für Spargel mit Bozner Soße Für 4 Personen

2 kg weißer Spargel

1 EL Salz

½ EL Zucker

½ EL Butter

2 EL Zitronensaft

4 Eier

2 TL Senf

100 ml Sonnenblumenöl (wenn gerade keines da oder zu bekommen ist, geht genauso gut Rapsöl)

50 ml Olivenöl

2 – 3 EL Weißweinessig

2 EL vom Spargelsud

2 EL Schnittlauchröllchen

Salz, weißer Pfeffer

ca. 50 – 80 g Parmesan

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem großen Topf um die 3 L Wasser zum Kochen bringen, Salz, Zucker, Zitronensaft und die Butter zugeben. Den Spargel bei schwacher Hitze darin kochen, bis er gar ist – das dauert je nach Dicke der Stangen zwischen zehn und 15 Minuten, Garprobe machen.

In der Zwischenzeit die Eier in 8 Minuten kochen, abschrecken, schälen, die Eigelbe vom Eiweiß trennen. Eigelbe in eine Schüssel zerbröseln und mit Senf, Salz, Pfeffer und mit 2 EL vom heißen Spargelsud mit einem Schneebesen cremig rühren, dann das Öl in einem langsamen Strahl einrühren, Essig zugeben, rühren. Eiweiß hacken und mit dem Schnittlauch unter die Soße geben. Den heißen Spargel am besten auf vorgewärmten Tellern anrichten, Parmesan darüber grob reiben, die Bozner Soße dazu servieren. Lassen Sie es sich schmecken!

From:
http://wiki.richter-ch.de/ - **Wiki.Richter-Ch.de**

Permanent link:
http://wiki.richter-ch.de/doku.php?id=rezepte:saucedips:boznersosse

Last update: **2025/05/09 17:21**