

VERBAND WOHNEIGENTUM SACHSEN-ANHALT e.V.

Schleiermacherstr. 15, 06114 Halle (Saale)
☎/Fax: 0345/52 20 114
www.verband-wohneigentum-sachsenanhalt.de

Spargel “Das Königsgemüse”



Wir wünschen schon
jetzt
guten Appetit!

Unser "Alberich"



**DER
INTERESSENVERTRETER
für das selbst genutzte
Wohneigentum. Er
setzt sich für den
Erhalt, den Schutz sowie
Neubau in einer
ökologischen Umwelt ein.
Nach wie vor ist das
Wohnen im
“EIGENEN HEIM”
die beste Lösung
und wird von vielen
Bürgern im Land Sachsen-
Anhalt angestrebt.**



2010

Der Spargelfreund

hat die Wahl unter drei köstlichen Sorten:

- dem milden Weißen
- dem zart-kräftigeren Violetten
- dem Grünen mit dem intensiveren, etwas herberen Geschmack!



Den frischen deutschen Spargel gibt es von Anfang April bis zum 24. Juni, dem Johannistag. Danach wird er nicht mehr gestochen!

Es lassen sich mit diesem edelsten aller Gemüse fantasievolle, köstliche Kreationen mit unterschiedlichen Beilagen zaubern. Denn, seit jeher geht von Spargel eine Faszination aus, der sich Feinschmecker nicht entziehen können.

Gebratener Spargel mit Kassler

800 Gramm Spargel, 150 Gramm Kassler, 1 mittelkleine Zwiebel, 1 Tomate, 30 Gramm Butter, 100 halbe Tasse Hühnerbrühe, Öl, frischer Kerbel, Salz, Pfeffer

Den Spargel putzen, das untere Ende abschneiden. Alle Stangen in 1 Zentimeter lange Stücke zerteilen. Kassler in Streifen schneiden und anbraten. Beiseite stellen. Im selben Öl den Spargel nun scharf anbraten. Die Zwiebel putzen und hacken und sie zusammen mit der Butter zum brutzelnden Spargel geben. Sobald die Butter zerfließen ist mit ein wenig Hühnerbrühe ablöschen. Der Spargel sollte nicht in der Brühe schwimmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Spargelstücke auf einen Teller geben und mit der gewürfelten Tomate, den Kasslerstreifen und einigen Kerbelblättchen belegen.

Spargelomelett

eineinhalb Pfund Spargel, 8 Eier, 4 Esslöffel Sahne, 2 Esslöffel Butter, 100 Gramm Gouda, Salz, Zucker, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Bund Schnittlauch

Spargel waschen und schälen. Wasser erhitzen, etwas Salz und Zucker einwerfen und zum Kochen bringen. Einige Spritzer Zitronensaft zugeben und den Spargel etwa 10 Minute darin kochen. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen. Den Gouda reiben (oder schon Geriebenen verwenden). Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocknen, hacken und zur den Eiern geben. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, einen Teil der Eimasse hineinlöffeln, etwas geriebenen Käse darüber streuen und zugedeckt bei geringer Hitze knapp 10 Minuten backen. Das Omelett herausnehmen und warm stellen. Nun die entsprechende weitere Anzahl von Eierkuchen herstelle. Dann den Spargel auflegen und zusammen klappen.

Spargel mit Käsesoße

2 Pfund Spargel, 3 Esslöffel Butter, 120 Gramm Kochschinken, 80 Gramm Emmentaler, 1 Esslöffel Mehl, Sahne, Salz, Pfeffer, frische Kresse

Spargel waschen und schälen, 1 Zentimeter vom unteren Ende abschneiden und in leichtem Salzwasser mit einem Esslöffel Butter bissfest kochen. Heraus nehmen, abtupfen und in eine Auflaufform legen. Die restliche Butter bräunen, das Mehl einrühren und mit etwas Spargelkochwasser auffüllen. Die Soße sollte leicht dicklich sein. Den Emmentaler einquirlen und zerlaufen lassen. Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Kochschinken in feine Streifen schneiden, in etwas Spargelsud andünsten und über den Spargel verteilen. Danach die Soße übergießen. In der Röhre bei 180 Grad 6-8 Minuten überbacken. Vor dem Auftragen mit der Kresse garnieren.

Spargel-Schinken-Rollen

2 Pfund Spargel, 300 Gramm Kochschinken in Scheiben, 50 Gramm geriebenen Gouda, 1 Ei, Salz, Zucker, Muskat, Mehl, 80 Gramm Butter, Petersilie, Schmalz

Spargel waschen, schälen und in kochendem Wasser, unter Zugabe von etwas Zucker, Salz und Butter bissfest kochen. In einem Sieb abtropfen lassen. Für die Soße 40 Gramm Butter in einem Topf erhitzen, einen Esslöffel Mehl darin hell anschwitzen. Einen guten viertel Liter heißen Spargelsud unter Rühren einschütten und anschließend etwa 5 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Das Ei trennen und in die Soße das Eigelb einquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel auf den Schinkenscheiben verteilen, Schinkenscheiben aufrollen (8 eventuell binden oder stecken). Eine Auflaufform mit dem Schmalz einfetten und die Rollen hinein schichten. Die Soße darüber verteilen und mit dem Käse bestreuen. Anschließend noch einige Butterflöckchen aufsetzen. Rohr vorheizen und das Ganze 20 Minuten bei etwa 200 Grad überbacken. Mit gehackter Petersilie überstreuen.

Spargeltaschen

eineinhalb Pfund Spargel, eineinhalb Pfund Kartoffeln, 2 Eier, 75 Gramm Mehl, 100 Gramm Kochschinken, Schmalz, 1 Bund Schnittlauch, Salz, Muskat



Spargel schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Dann im siedenden Salzwasser etwa eine viertel Stunde bissfest garen. Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Die Eier, das Salz, das Mehl und den Muskat zu den Kartoffeln geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einem bemehlten Brett etwa 1 Zentimeter dick ausrollen und in 8 Rechtecke schneiden. Schinken fein würfeln. Den Spargel und den Schinken darauf verteilen. Rechtecke übereinander schlagen und die Ränder festdrücken. Das Schmalz erhitzen und die Kartoffelrechtecke auf jeder Seite goldgelb braten. Schnittlauch fein wiegen und damit die Taschen bestreuen.

Der Verband Wohneigentum e.V.

tritt für familienfreundliches,
altersgerechtes und bezahlbares Haus- und Wohnungseigentum ein.

Wohneigentum braucht Schutz!



gemeinsam - statt einsam!

Selbst genutztes Wohneigentum für die Familie ist ein Stück Freiheit, dass es zu erhalten und zu schützen gilt.

Eine starke Gemeinschaft ist unser Verband, der sich allumfassend für die Familie und das Wohneigentum in Harmonie, Gemeinschaft und in einer ökologischen Umwelt einsetzt.

Der Verband Wohneigentum Sachsen-Anhalt e.V. ist Mitglied im Bundesverband Wohneigentum e.V.. Dieser ist der größte Interessenverband auf diesem Gebiet mit über 370.000 Familien als Mitglieder. In Deutschland ist er schon seit 65 Jahren tätig, vormals als Deutscher Siedlerbund bekannt.

Er ist ein gesellschaftlicher Anwalt für Bürgerinnen und Bürger, die mit ihren Familien im eigenen Haus mit dazugehörigem Garten bzw. in Wochenendsiedlungen oder Eigentumswohnungen leben.



VERBAND **WOHNEIGENTUM**
SACHSEN-ANHALT E.V.

vormals: Deutscher Siedlerbund Sachsen-Anhalt e.V.

Schleiermacherstraße 15, 06114 Halle / Saale

Tel./Fax: (0345) 52 20 114

eMail: sachsenanhalt@verband-wohneigentum.de

www.verband-wohneigentum-sachsenanhalt.de