



Spargel & Zitrone

mit Original Nürnberger Rostbratwürsten

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

500 g weißer Spargel

500 g grüner Spargel

1 EL Zucker

1 TL Salz

200 g Butter

3 Eigelb

1 Zitrone

1 TL scharfer Senf

1 TL Crème fraîche

1 TL Zucker

½ TL Weißweinessig

Schnittlauch

Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Spargel waschen und den weißen Spargel schälen.
2. Zitrone halbieren, eine Hälfte in Scheiben schneiden, die andere Hälfte auspressen. Das Wasser mit Zitronenscheiben, 1 EL Zucker und 1 TL Salz zum Kochen bringen. Den Spargel einlegen und ca. 12 Minuten kochen. Er ist gar, wenn er sich beim Anheben leicht durchbiegt.
3. Nürnberger Rostbratwürste in einer Pfanne oder auf dem Grill anbraten.
4. 3 Eier trennen, in einen Rührbecher geben, mit 1 EL Zitronensaft, 1 TL Senf, 1 TL Crème fraîche, 1 TL Zucker und etwas Salz mit dem Pürierstab pürieren.
5. 200 g Butter schmelzen und bei laufendem Pürierstab langsam zur Eimasse gießen. Mit Salz, Pfeffer und wahlweise Weißweinessig abschmecken und mit Schnittlauch würzen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog