



## SO FINDEN SIE ZU UNS

Zentral gelegen, nicht weit von Hamburg, vor den Toren Lüneburgs freuen wir uns, Sie begrüßen zu dürfen.

## GEKOCHTER WEISSER SPARGEL

### REZEPT

#### ZUTATEN:

2 KG WEISSER SPARGEL /// SALZ /// 1 TL ZUCKER ///  
20 G BUTTER /// 100 ML MILCH

1. DIE STANGEN SCHÄLEN UND MIT EINEM BAUMWOLLFADEN ZU 4 BÜNDELN ZUSAMMENBINDEN.
2. EINEN GROSSEN TOPF ZU  $\frac{3}{4}$  MIT WASSER BEFÜLLEN. SALZ, ZUCKER, BUTTER UND MILCH (ZUR ENTZIEHUNG DER BITTERSTOFFE) HINEINGEBEN UND ZUM KOCHEN BRINGEN. SPARGEL DARIN CA. 20 MINUTEN KOCHEN, BIS ER BISSFEST IST.
3. DEN SPARGEL MIT EINEM SCHAUMLÖFFEL AUS DEM WASSER HEBEN, GUT ABGETROPFT AUF EINE SPARGELPLATTE LEGEN UND SOFORT SERVIEREN.



## SO ERREICHEN SIE UNS

- FRANCK LANDHOTEL & RESTAURANT  
BUNDESSTRASSE 31B  
21382 BRIETLINGEN  
TEL 041 33 40090  
FAX 041 33 400933  
INFO@LANDHOTEL-FRANCK.DE  
WWW.LANDHOTEL-FRANCK.DE

www.lama-gruppe.de



**FRANCK**

LANDHOTEL & RESTAURANT



## ES IST SPARGELZEIT!

Der Spargel ist eine Pflanzen-Gattung der Liliengewächse. Angebaut in gemäßigten und subtropischen Gebieten erreicht diese Pflanzenart eine Höhe zwischen 30 cm und 2 Metern. Rund 100 Spargelarten sind bekannt. In Europa heißt die gebräuchlichste Kulturart *ASPARAGUS OFFICINALIS*.

Jedes Jahr im Frühjahr treiben aus den Knospen des ausdauernden Wurzelstockes wieder Sprossen (=Pflanzentriebe) nach oben aus. Die mit feinen schuppenförmigen Schutzblättern bedeckten Sprosse sind das, was als Spargelstangen in einer Länge von etwa 20 cm gestochen wird.

Der Grund für das traditionelle Ende der Ernte am 24. Juni liegt in der notwendigen Erholungszeit für die Spargelpflanze. Würde man alle treibenden Stangen aus dem Wurzelstock herausstechen, könnten keine Spargelstangen mehr aus der Erde herauswachsen. Heute weiß man, dass Spargel reich an wertvollen Vitaminen wie VITAMIN A, C, B1, B2 und E ist. Hinzu kommen Mineralstoffe und Spurenelemente wie CALCIUM, PHOSPHOR, KALIUM, KUPFER, MAGNESIUM, EISEN und ZINK.

➡ WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE SCHMACKHAFTE SPARGELZEIT!

# FRISCHER SPARGEL

## AUS DER LÜNEBURGER HEIDE

GENIEßEN SIE DIESE KÖSTLICHKEIT BEI UNS AUF VIELE VERSCHIEDENE ARTEN. OB MODERN ODER KLASSISCH – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

