



Zeitaufwand:

Vorbereitung:

45 Minuten

Kochzeit:

ca. 20 Minuten

Zutaten

für 3 bis 4 Gläser:

- 1 kg Spargel spitzen oder Suppenspargel
- 750 ml Wasser
- 250 ml Weißweinessig oder Gurkenaufguss
- 100 g Zucker
- 25 g Salz
- 2,5 g Einmachhilfe (hatte ich nicht zur Verfügung, so habe ich 'Gurken fest' genommen. Außerdem mag ich es gerne herhaft, so habe ich zwei Esslöffel 'Einmachgewürz' dazu getan.
- und 2dl trockener Weißwein kamen auch noch zum Einsatz
-



Truites farcies aux crevettes - mit Crevetten gefüllte Forellen

So geht es...

- Spargel schälen und auf die passende Länge zurecht stutzen. Ich nehme für solche Aktionen gerne Gläser mit einer Füllhöhe von knapp 10 cm
- die Schale keines Falls wegschmeissen, die wird noch gebraucht
- die Spargelstangen mit dem Kopf nach unten in die Gläser füllen
- die Abschnitte in einem weiteren Glas sammeln - es geht nichts verloren
- die Spargelschalen (Abfall) mit allen anderen Zutaten aufkochen, bis die größeren Enden weich sind
- durch ein Sieb schlagen
- nochmal ganz kurz sprudelnd aufkochen
- die Gläser jetzt bis zum Rand mit dem Sud auffüllen
- Deckel drauf und festdrehen

Und jetzt kommt es warum ich dieses Rezept unbedingt ausprobieren wollte. Bis hier habe ich ein paar Variationen eingebaut - ich mag es gerne würzig! Aber zurück zum Einmachen.

Also kein Wasserbad, kein Backofen oder ähnliches!
Die Gläser kommen in die MIKROWELLE! Oha!

Also nochmal kräftig zudrehen und 3 Minuten bei voller Power in die Mikrowelle. Durch die Hitze bläht sich der Deckel leicht auf.
Ein deutlicher Knack zeigt dann später beim Abkühlen das Vakuum an.



Text und Bild:

© Reiner Rosenwald • www.opaskitchen.blog • reiner.rosenwald@gmail.com