



Spargel mit Bozner Soße vom Buschenschank Oberlegar/Terlan

Frühlingsgruß aus Südtirol



In Südtirol werden zu Spargel stets Schinken, Kartoffeln und Bozner Soße serviert, obwohl dieser gar nicht in der Landeshauptstadt, sondern vor allem rund um Terlan im Süden kultiviert wird. Umso origineller die Anekdote, wie es zum Namen der Beilage kam: Einst war es bei den noblen Boznern en vogue, im Frühjahr zum Spargeessen aufs Land zu fahren. Allerdings fehlte die passende Soße. So brachten sie selbst gekochte Eier mit,

verfeinerten sie mit Essig und verspeisten die Mixtur mit den edlen Stangen im Lokal. Die Terlaner Wirtinnen waren natürlich wenig begeistert von dem „Gepansche“ am Tisch. Eine aber machte aus der Not eine Tugend und optimierte die Mischung mit Senf, Öl und Schnittlauch - die Bozner Soße war geboren. Feinschmecker genießen sie etwa beim Oberlegar in Terlan, Mitglied der Marke „Roter Hahn“. www.roterhahn.it

Foto (download): Beim Buschenschank Oberlegar in Terlan, Mitglied beim Südtiroler Siegel „Roter Hahn“, gibt's zum Spargel mit Bozner Soße Wein aus Eigenanbau. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle

Spargel mit Bozner Soße vom Buschenschank Oberlegar in Terlan/Südtirol

(für 4 Personen)

Zutaten

16 Stangen weißer Spargel

20 g Butter

Salz

Zucker

150 ml Olivenöl

1 EL Weißweinessig

1 EL Senf

Schnittlauch

2 EL Mayonnaise

3 gekochte Eier
Salz
weißer Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel waschen und schälen. 20 Minuten in Salzwasser, Butter und einer Prise Zucker kochen. Für die Soße die gekochten Eier hacken. Essig, Senf, Olivenöl, Schnittlauch und Mayonnaise aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Eiern mischen und zum heißen Spargel reichen.
Tipp: Servieren Sie dazu neue Kartoffeln und gekochten Schinken.

Pressekontakt

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15
jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Isabella Modl

+43 650 2209980
isabella.modl@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4
D-86911 Diessen am Ammersee
+49 8807 21490-0
info@hermann-meier.de
www.hermann-meier.de