

URL: <http://www.wdr2.de/service/gote/spargelpilaw100.html>

WDR 2 Einfach Gote - Spargelpilaw

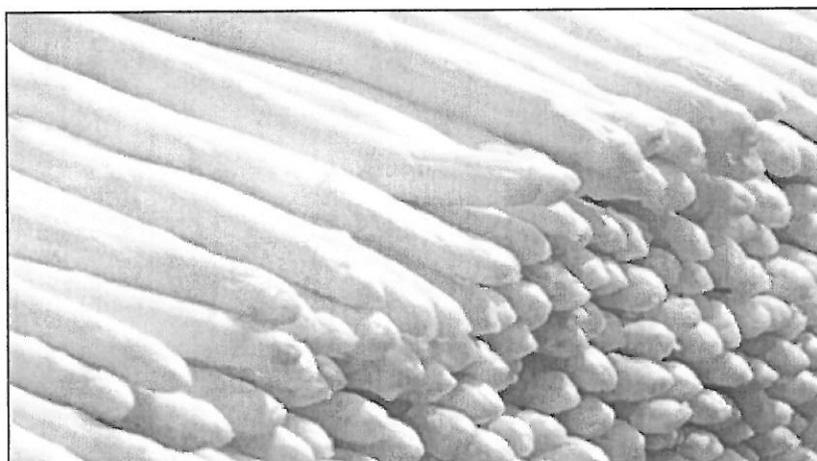
Spargel trifft Reis

Von Helmut Gote

Die Spargelsaison läuft bereits seit einer ganzen Weile, da wird es Zeit für Variationen. WDR 2 Chefkoch Helmut Gote empfiehlt Spargelpilaw - Spargel und Reis aus der Pfanne, abgerundet mit Parmesan.

Audio

- Audio: Einfach Gote: Spargelpilaw - Spargel und Reis aus der Pfanne (24.05.2011)
Helmut Gote/Stefan Quoos, WDR 2 Westzeit 24.05.2011 09:05:00



Spargel

Zutaten für 4 Personen:

250g Langkornreis
1 Zwiebel
1 Pfund weißer Spargel
100g gekochter Schinken (leicht geräuchert)
100g Butter
0,4l Wasser
0,1l trockener Weißwein
20 Gramm geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Die Zwiebel fein würfeln, gekochten Schinken in feine Streifen von etwa 2cm Länge schneiden. Spargel gründlich schälen, die Köpfe etwa 4cm lang abschneiden. Die Stangen längs halbieren und dann in etwa 3cm lange Stücke schneiden

Die Zwiebeln in der Hälfte Butter glasig andünsten, Schinken einrühren, ebenfalls kurz dünsten, und dann die Spargelstücke und -köpfe. Alles zusammen kurz rührend dünsten,

salzen und pfeffern. Den Reis dazu schütten und ebenfalls kurz unter ständigem Rühren leicht anbraten. Nun das Wasser und den Weißwein dazu gießen und alles zum Kochen bringen, noch einmal salzen. Deckel auflegen und alles bei niedriger Hitze simmern lassen bis das Wasser komplett aufgesogen ist, was etwa 10 Minuten dauert. Hitze abschalten und den Reis weitere 10 Minuten quellen lassen.

Für das Finish die zweite Hälfte der Butter und den Parmesan einrühren und den Spargelpilaw noch einmal abschmecken, auch mit einer Prise Muskatnuss.

Stand: 24.05.2011

© WDR 2011