

# Spargeln in Rohschinkenrahm

## Zutaten: für 4 Personen



2kg weisse Spargeln  
100g Rohschinken  
2,5dl Doppelrahm  
1,25dl Bouillon  
Pfeffer  
1 Bund Bärlauch

## Zubereitung:

- Spargeln schälen und schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Rohschinken in feine Streifen schneiden.
- Doppelrahm mit Bouillon aufkochen
- Rohschinken beifügen und kurz mitkochen, würzen.
- Spargeln dazugeben und zugedeckt 15 - 20 Minuten knackig garen, dabei einmal wenden.
- Bärlauch in Streifen schneiden. Kurz vor Ende der Garzeit unter die Spargeln mischen und offen fertig garen.
- Dazu passen hervorragend Salzkartoffeln.

Bärlauch findet man von März bis April im Wald an feuchten Stellen.