



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.

Über „Roter Hahn“. *Unter der Marke „Roter Hahn“ vereint der Südtiroler Bauernbund 1.700 authentisch geführte Höfe in allen Teilen des Landes. Mit den Produktlinien „Urlaub auf dem Bauernhof“ (gleichnamiger Katalog), „Bäuerlicher Feinschmecker“, „Qualitätsprodukte vom Bauern“ und „Bäuerliches Handwerk“ (gleichnamige Broschüren) weisen die Südtiroler den Weg für den Reisetrend der Zukunft: „Roter Hahn“ steht für Qualität und unverfälschtes Reise-Erlebnis. Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol – Brauchtum, Natur und Leben hautnah.*

Pressekontakt

Jessica Harazim

+49 8807 21490-15

jessica.harazim@hermann-meier.de

Larissa Peifer

+49 8807 21490-24

larissa.peifer@hermann-meier.de

Angelika Hermann-Meier PR

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de