

# Bierflädle mit grünem Spargel und Biersabayon

Bierempfehlung: Schwaben Bräu Original



# Bierflädle mit grünem Spargel und Biersabayon



**Bierempfehlung: Schwaben Bräu Original**

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Flasche Schwaben Bräu Original
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 1 EL gehackte Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 kg grüner Spargel
- 4 Eigelbe
- 100 g flüssige Butter

0,2l Schwaben Bräu »Original« und Mehl zu einem glatten Teig verrühren, dann 2 Eier, gehackte Kräuter und Gewürze dazugeben. Aus diesem Teig schöne dünne Flädle backen und warm halten.

Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und in kochendem Salzwasser je nach Dicke ca. 6 – 8 min. ziehen lassen.

Während der Spargel kocht, den Biersabayon zubereiten: die Eigelbe mit 0,1l Schwaben Bräu »Original« im warmen Wasserbad aufschlagen, dann die flüssige Butter, Salz und Pfeffer zugeben.

Den Spargel mit den Flädle und dem Biersabayon servieren.



Fließend schwäbisch.