

Original Klaistower Bratspargel



Zutaten:

Rezept für 4 Personen

16 Stangen Beelitzer Spargel aus Klaistow
4 frische Landeier
16 Scheiben roher kräftig geräucherter
Landschinken
Semmelbrösel und Mehl zum Panieren
Butter
Kresse
kleine Kartoffel-Drillinge
Rosmarin
Salz, grober Pfeffer



Zubereitung:

Je Person 4 Stangen frischen Beelitzer Spargel aus Klaistow bissfest garen, abkühlen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. 4 Eier verquirlen, mit Salz, grobem Pfeffer und etwas Mehl aufschlagen.

Die Spargelstangen schräg in den rohen Schinken wickeln, dann zuerst durch die Eimasse und anschließend durch geriebene Bäckersemmel rollen. Immer in eine Richtung rollen, damit der Schinken gut straff gewickelt bleibt. In heißem Butterfett goldgelb anbraten und kurz bei Oberhitze im vorgeheizten Backofen überbräunen. In einer heißen Gusspfanne mit kleinen Rosmarinkartoffeln und frischer Landbutter anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!



Genießen Sie Beelitzer Spargel und mehr ...

Genießen Sie Beelitzer Spargel, Erdbeeren und Heidelbeeren auf Brandenburgs größtem Spargelhof.

- Hofladen mit regionalen Spezialitäten
- Holzofenbäckerei
- Scheunenrestaurant
- Naturwildgehege mit Wildlehrpfad
- Spielplatz, Ponyreiten, Quad u. v. m.
- Kletterwald

September-November: Die größte Kürbisausstellung in Berlin-Brandenburg



So erreichen Sie uns:

Südl. Berliner Ring, A10, nur 1 km ab Abf. Glindow/Klaistow – auch mit Bahn und öffentlichen Bussen erreichbar; in der Spargel- u. Kürbiszeit fährt ein Bus-Shuttle ab Berlin u. Potsdam; Fahrverbindungen auf unserer Homepage



**BUSCHMANN
WINKELMANN**



**SPARGELHOF
KLAISTOW**

**Spargel- und Erlebnishof Klaistow
Buschmann & Winkelmann**

Glindower Straße 28

14547 Klaistow

Telefon: (03 32 06) 6 10 - 70

Telefax: (03 32 06) 6 10 - 89

info@buschmann-winkelmann.de

www.buschmann-winkelmann.de