

Rezept

Klassische Spargelcremesuppe

Ein Rezept von Klassische Spargelcremesuppe, am 04.12.2023

Zutaten

500 g weißer Spargel	Salz
4 EL Butter	2 EL Mehl
100 ml Weißwein (ersatzweise Spargelsud, dann beim Spargelkochen ca. 100 ml mehr Wasser nehmen)	100 g Sahne
frisch geriebene Muskatnuss	1 EL frisch gepresster Zitronensaft Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen und schälen, die unteren Enden wegschneiden. Die Spargelenden und -schalen mit ca. 1,1 l Wasser in einen Suppentopf geben und zum Kochen bringen. Salzen, 1 EL Butter dazugeben und die Spargelstangen in den Topf auf die Schalen legen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-25 Min. kochen lassen, bis der Spargel gar, aber nicht zu weich ist.
2. Spargelstangen aus dem Topf heben und beiseitelegen. Spargelsud durch ein Sieb abgießen und auffangen. Restliche Butter in dem Suppentopf zerlassen. Mehl darüberstäuben und unter Rühren goldgelb anschwitzen. Mit Wein ablöschen und alles gut mit einem Schneebesen verrühren. Dann nach und nach langsam den Spargelsud unterrühren. Suppe offen ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.
3. Den Spargel in 3-4 cm lange Stücke schneiden, Spitzen beiseitelegen. Zwei Drittel der Spargelstücke mit der Sahne in die Suppe geben und heiß werden lassen, dann mit einem Stabmixer schaumig pürieren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Übrige Spargelstücke und die Spargelspitzen in die Suppe geben und kurz heiß werden lassen. Dann die Suppe auf Teller verteilen und servieren.