

Rezept

Sahnige Spargelcremesuppe

Ein Rezept von Sahnige Spargelcremesuppe, am 26.02.2024

Zutaten

500 g weißer Spargel	Salz
1 TL Zucker + Zucker zum Abschmecken	3 EL Butter
2 EL Mehl	100 ml Weißwein (oder Gemüsebrühe und 1 EL Zitronensaft)
Pfeffer	1/2 Bund Kerbel oder Schnittlauch
150 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, die Enden großzügig abschneiden und die Stangen schälen. Die Spargelschalen und -enden mit 1 l Wasser, knapp 1 TL Salz und 1 TL Zucker aufkochen. Alles 20 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Den Spargelsud durch ein feines Sieb gießen, in einer Schüssel auffangen und etwas abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Spargelspitzen abschneiden, längs halbieren und zugedeckt beiseitestellen. Die Stangen in kurze Stücke schneiden. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, die Spargelstücke darin 2 Min. andünsten. Das Mehl darüberstäuben, unterrühren und leicht mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, etwas einkochen, dann unter Rühren den Spargelsud dazugießen. Alles aufkochen und 10 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und durch die Flotte Lotte (Passiermühle) oder ein Sieb in einen zweiten Topf streichen.
3. Den restlichen EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spargelspitzen darin ca. 5 Min. langsam anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kerbel waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken (oder den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden). Die Sahne zur Suppe gießen, die Suppe noch einmal erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die heiße Suppe in Teller gießen und die Spargelspitzen daraufgeben. Mit den Kräutern bestreuen.