

Rezept

# Spargelcremesuppe mit Geröstetem Vollkornbrot

Ein Rezept von Spargelcremesuppe mit Geröstetem Vollkornbrot, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> weißer Spargel (Suppenspargel oder 2er-Qualität)	<b>4 EL</b> kalte Butter
<b>1</b> Spritzer Zitronensaft	<b>2</b> Prisen Zucker
<b>600 ml</b> Gemüsebrühe	<b>1 EL</b> Mehl
schwarzer Pfeffer	Salz
½ Bund Schnittlauch	<b>250 g</b> Sahne
<b>1 EL</b> Butter	<b>2 Scheiben</b> Vollkornbrot (ca. 120 g)
	<b>2</b> Prisen getrockneter Estragon

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Die Spargelspitzen abschneiden und längs halbieren. Die restlichen Stangen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Etwa 50 g Spargelstücke und die Spargelspitzen beiseitestellen.
2. In einem Topf (20 cm Ø) 2 EL Butter erhitzen. Die Spargelscheiben darin etwa 1 Min. andünsten. Mit Zucker bestreuen und 1 Min. karamellisieren lassen. Den Zitronensaft zugeben. Den Spargel mit Mehl bestäuben und kurz durchrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen und offen bei schwacher Hitze etwa 20 Min. köcheln lassen. Die restliche Butter in kleine Würfel schneiden und wieder kalt stellen.
3. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab fein mixen. Aufkochen lassen und die Sahne einrühren. Wieder aufkochen. Dabei die Butterwürfel nach und nach mit dem Pürierstab einmixen. Die restlichen Spargelstücke und -spitzen in die Suppe geben, nochmals aufkochen lassen und 5 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen.
4. Für die Croûtons das Vollkornbrot in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin in 5-6 Min. kross braten. Die Brotwürfel leicht salzen, pfeffern und mit Estragon würzen.
5. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Spargelsuppe in vorgewärmten Tellern, Schalen oder großen Tassen anrichten. Mit Brotwürfeln und Schnittlauch bestreuen und servieren.