

Rezept

# Spargelcremesuppe mit Kerbel

Ein Rezept von Spargelcremesuppe mit Kerbel, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> weißer Spargel	Salz
Zucker	<b>4 EL</b> Butter
<b>2 EL</b> Mehl	<b>100 ml</b> trockener Weißwein (oder Gemüsebrühe und 1 EL Zitronensaft)
<b>100 g</b> Sahne	Pfeffer
2-3 EL Orangensaft	½ Bund Kerbel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen, die Enden großzügig abschneiden und die Stangen schälen. Die Schalen mit 1 l Wasser, knapp 1 TL Salz, 1 TL Zucker und 1 EL Butter aufkochen. 20 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Den Sud durch ein feines Sieb gießen und etwas abkühlen lassen.
2. Von den Spargelstangen die Spitzen abschneiden, längs halbieren und zugedeckt beiseitestellen. Die Stangen in 2 cm lange Stücke schneiden. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, die Spargelstücke darin 2 Min. andünsten. Das Mehl darüberstäuben und unterrühren. Mit dem Wein ablöschen, einkochen lassen, dann unter Rühren den Spargelsud dazugießen. Aufkochen und bei kleiner Hitze 10 Min. kochen lassen. Pürieren und durch ein Sieb in einen zweiten Topf streichen. Die Sahne dazugießen und wieder erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Orangensaft abschmecken.
3. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, die Spargelspitzen darin langsam in ca. 5 Min. anbraten. Salzen und pfeffern. Den Kerbel waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die heiße Suppe in Teller gießen, die Spargelspitzen daraufgeben. Mit Kerbel bestreuen.