

Rezept

Spargelrahmsauce

Ein Rezept von Spargelrahmsauce, am 26.04.2024

Zutaten

350 g weißer Spargel	1 kleine Zwiebel
1 EL Butter	Salz
Pfeffer	¼ TL Zucker
¼ l Gemüsefond oder -brühe	125 g Sahne
1 EL Orangensaft	1 Handvoll Kerbel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und putzen. Die Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel und Spargel darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Fond oder Brühe dazugießen, aufkochen und zugedeckt 12-15 Min. köcheln.
2. Ein Drittel vom Spargel herausheben und beiseite stellen. Übrigen Spargel fein pürieren. Sahne unterrühren und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Orangensaft abschmecken. Spargelstücke untermischen. Kerbel waschen, trockenschütteln, abzupfen und darüber streuen. Passt zu Kalbsmedaillons, Geflügel, Schweinefilet, Fisch oder Schinken-Nudeln.