



Aromatische

Spargel Crèmesuppe



Spargel Crèmesuppe

Zutaten

Für 4 Personen

500 g	Spargel (weiß)
1 l	Gemüse- brühe
1 TL	Zucker
Etwas	Zitronensaft
50 g	Butter
2	Schalotten
3 EL	Mehl
100 ml	Weißwein
200 ml	Saure Sahne
Etwas	Salz
Etwas	Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel waschen und schälen. Schale mit der Gemüsebrühe, Zucker und Zitronensaft aufkochen und etwa 15 Minuten bei leichter Hitze ziehen lassen. Absieben und den Spargelfond abkühlen lassen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, fein gehackte Schalotten darin andünsten, mit Mehl bestäuben und etwas anziehen lassen (das Mehl muss aber hell bleiben). Unter Rühren mit dem Weißwein langsam ablöschen und den kalten Spargelfond nachgießen. Das Ganze aufkochen lassen. Den Spargel in etwa 4 – 5 cm lange Stücke schneiden und begeben.

Auf kleiner Hitze ca. 45 Minuten ziehen lassen, bis der Spargel gar ist. Sahne begeben und mit dem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps

Für mehr Biss ein paar der gekochten Spargelspitzen ganz lassen und unter die pürierte Suppe mischen. Mit goldbraun gerösteten Brotwürfeln servieren.