

Spargel-Cremesuppe

Die Spargel-Cremesuppe ist ein raffiniertes Suppenrezept zur Spargelsaison. Die cremige Suppe schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

750 g	Weißer Spargel (500 g geschält)
50 g	Butter
2 TL	Zucker
0.5 TL	Salz
1 EL	Zitronensaft
50 g	Mehl
750 ml	Wasser
150 ml	Schlagobers (Sahne)
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Spargel-Cremesuppe** den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in zirka 2 cm große Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zucker, Salz und Zitronensaft zugeben und den Spargel darin zirka 2 Minuten dünsten. Danach mit Mehl stäuben. Jetzt das Wasser unter Rühren hinzugießen. Aufkochen lassen und bei mittlerer Temperatur 12 Minuten garen lassen, bis der Spargel weich ist.
2. Für die Einlage mit einem Schaumlöffel einige Spargel-Stücke entnehmen und beiseite stellen.
3. Den restlich Spargel mit einem Mixstab pürieren. Das Schlagobers einrühren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Noch einmal kurz aufkochen lassen.

4. Die Spargel-Stückchen auf Suppenteller verteilen und mit der Spargel-Cremesuppe anrichten. Nach Belieben mit Kräutern deiner Wahl (Schnittlauch, Kerbel, Petersilie etc.) garnieren.

Tipp

Außerhalb der Spargelsaison lässt sich die Spargel-Cremesuppe auch mit Spargel aus Gläsern zubereiten.