

Spargel-Erdäpfel-Suppe

Die Spargel-Erdäpfel-Suppe mit feinem Aroma ist die ideale Vorspeise in der Spargelsaison. Mit unserem Rezept gelingt die delikate Cremesuppe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Stk.	Schalotten
150 g	Erdäpfel (mehlig kochend)
600 g	Weißer Spargel
1 EL	Butter
100 ml	Weißwein
500 ml	Spargelfond (oder Wasser)
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 Prise	Muskatnuss
1 Spritzer	Zitronensaft
200 ml	Schlagobers
	Kräuter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Um eine feine **Spargel-Erdäpfel-Suppe** zu kochen, zuerst die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und in zirka 2 cm große Stücke schneiden. Etwa ein Drittel der Spargelstücke beiseitelegen.
2. Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin etwa 2 Minuten glasig dünsten. Erdäpfel und Spargelstücke hinzufügen und rund 4 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Spargelfond oder Wasser zugießen, aufkochen und die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis alles weich

ist.

3. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Das Schlagobers zugeben und einrühren. Die Suppe nochmals aufkochen, die restlichen Spargelstücke hinzufügen und etwa 3–4 Minuten garen, bis sie bissfest sind. Die Spargel-Erdäpfel-Suppe heiß servieren und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l



[hier bestellen](#)



Tipp

Zur feinen Spargel-Erdäpfel-Suppe ein knuspriges Brot oder Baguette reichen.