Spargelcremesuppe mit Garnelen

Spargelcremesuppe mit Garnelen ist ein Rezept, mit dem sich die Spargelzeit wunderbar genießen lässt. Edel und wohlschmeckend, einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 EL	Butter
1 EL	Mehl
250 ml	Wasser
1 EL	Rindsuppe
1 Packung	Spargelcremesuppe
1 Glas	Spargel (530 g)
200 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gemahlen)
0.5 Bündel	Petersilie
200 g	Riesengarnelen (ohne Schale)
10 g	Kokosfett
4 Stk.	Holzspieße
1 EL	Instant Klare

Zubereitung

1. Für die **Spargelcremesuppe mit Garnelen** als Erstes die Butter in einen Topf geben und erwärmen. Dann das Mehl hineinsieben und alles kurz anrösten. Anschließend mit dem Wasser ablöschen und fest mit einem Schneebesen rühren, damit sich keine Klümpchen

bilden. Wenn alles gut verbunden ist, das restliche Wasser zufügen und nochmals gut umrühren.

2. Die Suppe jetzt unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, dann die Rindssuppe einrühren. Die Spargelcremesuppe in kaltem Wasser anrühren, in den Topf geben und gut durchrühren. Alles nochmals aufkochen lassen und anschließend von der Kochstelle nehmen. Jetzt den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit der Brühe in die Suppe geben. Als Nächstes den Schlagobers zufügen und die Suppe bei sehr geringer Hitze für etwa zehn Minuten ziehen lassen. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen. Alles jetzt mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken, die Suppe weiter ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Dann eine Pfanne mit Kokosfett erhitzen, die Garnelen hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und für etwa fünf Minuten von beiden Seiten anbraten. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen, in der Petersilie wälzen und auf Spieße stecken.

4. Die Suppe in Teller füllen und mit den Garnelenspießen garnieren.

Tipp

Um die Spargelcremesuppe mit Garnelen noch zu verfeinern, zwei Eigelb in die nicht zu heiße Suppe rühren. Etwas Zitronensaft in der Suppe verleiht ihr einen feinen frischen Geschmack.