Spargelcremesuppe

Die Spargelcremesuppe ist eine herzhafte Suppe zur Spargelzeit im Frühjahr. Das beliebte Spargel-Rezept schmeckt immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

300 g	Spargel
40 g	Butter
20 g	Mehl
2 cl	Weißwein
750 ml	Spargelsud (entstandene Kochsud)
250 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Handvoll	Kerbelzweige

Zubereitung

1. Um die **Spargelcremesuppe** zu kochen, zunächst den Spargel schälen und dabei die holzigen Teile großzügig entfernen. In einem großen Topf mit reichlich Wasser kochen, dabei darauf achten, dass der Spargel nicht zu weich wird.

2. Den gegarten Spargel abgießen (Kochsud aufheben!) und kurz in Eiswasser abschrecken. In mundgerechte Stücke schneiden, die Spargelspitzen für später beiseite stellen.

3. Die Butter in einer Pfanne erwärmen und leicht braun werden lassen. Das Mehl unterrühren, dann den Weißwein hinzufügen.

4. Mit dem Sargelkochsud und Schlagobers auffüllen. Alles einmal aufkochen. Die Spargelstücke dazugeben und die Suppe ca. 30 Minuten köcheln lassen. Suppe im

Standmixer oder mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb abseihen und nochmal mixen.

5. Ein Teil des Kerbels fein hacken und die Suppe damit würzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

6. Zuletzt die Spargelköpfe in die Suppe geben und kurz mitgaren lassen. Suppe in tiefe Teller verteilen und mit den restlichen Kerbelzweigen garniert servieren.

Tipp

Zur Spargelcremesuppe passt ein knuspriges Weißbrot und ein Glas Weißwein aus Österreich.