Spargelsuppe

Zur Spargelzeit gehört die Spargelsuppe einfach dazu. Deshalb sollte man sich dieses köstliche Rezept nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

400 g	Spargel
1 l	Wasser
2 EL	Mehl
100 ml	Weißwein (trocken)
2 Stk.	Eidotter
	Salz und Pfeffer
	Muskat

Zubereitung

1. Für die **Spargelsuppe** den Spargel waschen, schälen (die Schalen aufbewahren!) und die holzigen Enden (ebenfalls aufbewahren) abschneiden. Den Spargel in ca. 2 cm große Stücke schneiden und die Spargelköpfe für später zur Seite legen.

2. Die Schalen und holzigen Enden in einem großen Topf mit Wasser geben und aufkochen lassen. Mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten lang kochen. Den Spargelsud durch ein Haarsieb in einen zweiten Topf gießen und die Spargelstücke hineingeben. Bei sehr kleiner Temperatur ca. eine halbe Stunde lang kochen lassen.

3. Wein und Schlagobers verrühren und mit dem Mehl vermengen. In den Spargeltopf geben und die Suppe damit binden. Mit dem Stabmixer fein pürieren und dann die Spargelköpfe hinzufügen. Eidotter einrühren und alles 8-12 Minuten bei großer Hitze ziehen (aber nicht kochen!) lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und servieren.

Tipp

Zur Spargelsuppe schmeckt ein trockener Weißwein.