



ZUTATEN

- 500g Spargelschalen
- 300g Spargel
- 2,5l Wasser
- 50g Butter
- 60g Mehl
- 400ml Sahne
- 1/2 Zitrone
- 4TL Zucker
- 2TL Instant Gemüsebrühe
- 1/2 TL Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

KLASSISCHE SPARGELCREMESUPPE

REZEPT FÜR: 4 PORTIONEN
DAUER: 4 STUNDEN 40 MINUTEN

1. Eine geschmacklich perfekte Spargelcremesuppe basiert auf einem guten Spargelsud. Hierfür die Spargelschalen (gibt es häufig in Supermärkten bei den automatischen Spargel-Schäl-Maschinen kostenlos zum mitnehmen) mit dem Wasser erhitzen und für 4 Stunden bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Wichtig: Das Wasser darf nicht kochen, sondern muss kurz vor dem Siedepunkt sein. Ansonsten wird das Spargelwasser schnell bitter. Gelegentlich umrühren. Sobald der Sud fertig ist, diesen durch ein Sieb in eine große Schüssel gießen und Beiseite stellen
2. Für die Mehlschwitze die Butter in einem großen Topf schmelzen und erhitzen, Mehl dazu geben und kurz mit der Butter verrühren. Spargelsud nach und nach dazu geben und dabei kräftig rühren. Alles kurz aufkochen und mit Sahne verfeinern
3. Saft 1/2 Zitrone, Zucker, Instant Gemüsebrühe und Muskat dazu geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Spargel schälen, in kleine Stücke schneiden und in der Spargelcremesuppe ca. 30 Minuten gar kochen. Schnittlauch klein hacken und kurz vor dem Servieren auf die Suppe streuen. Am besten ganz heiß mit einem Stück Brot servieren



NOTIZEN

