



Spargelcremesuppe

## Spargelcremesuppe

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 500 g Spargel
- 1 l Gemüsebrühe
- 50 g Butter
- 1 TL Zucker
- Zitronensaft
- 2 kleine Zwiebeln
- 2-3 EL Mehl
- etwas Weißwein
- etwas Rahm
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch, Petersilie

## ZUBEREITUNG

Zunächst waschen und schälen Sie den Spargel.

Im Anschluss kochen Sie die Brühe mit Zucker sowie Zitronensaft sowie den Spargelschalen und -enden auf und lassen diese dann 15 Minuten bei leichter Hitze ziehen.

Sieben Sie den Sud ab und lassen den so hergestellten Spargelfond erkalten.

Erhitzen Sie die Butter in einer Pfanne erhitzen und dünsten Sie die Zwiebeln (oder auch Schalotten) an. Bestäuben Sie diese mit Mehl und lassen dies kur anziehen.

Das Ganze mit dem Wein ablöschen und in den kalten Spargelfond gießen, welche Sie dann kurz aufkochen lassen.

Schneiden Sie den Spargel in etwa 4 cm lange Stücke und geben Sie ihm den Sud bei. Dann alles auf kleiner Hitze ungefähr 45 Minuten ziehen lassen, bis der Spargel zerkocht ist.

Nun geben Sie noch Sahne und pürieren die Suppe mit dem Pürierstab oder einem Mixer und schmecken mit Salz und Pfeffer ab.

Mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen.

## AUTOR

Hauswirtschaftsschule Schrobenhausen

# Spargelschaumsuppe mit Vanille

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 500 g Spargel weiß
- 200 ml Sahne 3 EL Butter
- 1 EL Kerbel, geschnitten, 1 EL Kerbel gezupft
- 1 EL Petersilie geschnitten
- 1 EL Bärlauch geschnitten
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- 2 Vanilleschoten
- Schale von 1/2 Zitrone
- Zucker, Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Die Spargelstangen schälen und die Enden abschneiden. Mit den Schalen und Enden einen Fond ansetzen, indem sie mit 900 ml Wasser, 5 g Salz, 5 g Zucker und den Zitronenschalen aufgekocht werden. Alles maximal 15 Minuten offen köcheln lassen. Dann den Fond durch ein Sieb gießen und beiseitestellen.

Die Spargelspitzen blanchieren und beiseitestellen, die Spargelstangen in Stücke schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit dem Spargelfond ablöschen und weich kochen. Aus den Vanilleschoten das Mark herauskratzen und mit den Vanilleschalen zum Spargel geben. Nach 15 Minuten die Vanilleschalen herausnehmen, die Kräuter und die Sahne zugeben. Alles mit dem Pürierstab glatt mixen. Wer die Suppe eleganter machen möchte, kann sie anschließend durch ein feines Sieb passieren. Noch einmal aufkochen lassen, abschmecken, mit der Butter aufmontieren und die Spargelspitzen einlegen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit dem gezupften Kerbel garnieren.

## AUTOR

Unbekannt, Veröffentlicht Weltgenusserbe Bayern