

KLASSISCHE SPARGELCREMESUPPE

KLASSISCHE SPARGELCREMESUPPE

Spargelcremesuppe ist lecker und so war die Begeisterung groß, als ich sie für den letzten Mädelsabend vorgeschlagen habe. Diese Variante hier ist dabei richtig klassisches Soulfood mit Schlagsahne, etwas Butter und einer Mehlschwitze. Super lecker und gehaltvoll. Falls ihr es lieber etwas leichter mögt solltet ihr auch mal einen Blick auf [diese Variante hier](#) werfen - geschmacklich sind sie beide toll. Als Beilage kann man Baguette auf den Tisch stellen oder einfach ein paar Brotroutons in die Suppe geben. Zur flüssigen Begleitung hatten wir [Rhabarber Bellini](#). Was will man mehr?



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 kg weißer Spargel

1 Zwiebel

2,5L Wasser

Salz & Pfeffer

etwas Zucker

50g Butter

4 EL Mehl

400g Schlagsahne

200 ml Milch

3-4 EL Zitronensaft

1/2 kleines Bund Petersilie

Optional:

Baguette, Toastbrot

ZUBEREITUNG:

Den Spargel gründlich schälen, die Schalen und die holzigen Enden mit 1/2 L Wasser, etwas Salz und Zucker in eine Pfanne geben. Aufkochen und 10-15 Minuten köcheln lassen.



Durch ein Sieb abgießen, dabei den Spargelsud direkt mit dem Suppentopf auffangen. Die ausgekochten Schalen entsorgen. Den Spargelsud mit weiteren 2 L Wasser zum kochen bringen und den geschälten, in grobe Stücke geschnittenen Spargel und die geschälte, klein gewürfelte Zwiebel dazu geben. Die Spargelspitzen beiseite legen, sie werden später als Einlage verwendet.

Etwas Salz und Zucker in den Topf geben und den Spargel 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren bis keine Spargelstücken mehr zu sehen sind.

Die Spargelspitzen halbieren. In der Pfanne ein klein wenig Butter schmelzen und die Spargelspitzen anbraten bis sie etwas Farbe bekommen und gar sind. Die Spargelspitzen beiseite stellen.

Die restliche Butter in der Pfanne schmelzen lassen und das Mehl einrühren. Warten bis das Mehl golden wird, dann mit der Milch und einer Kelle Spargelsuppe ablöschen. Gut umrühren, die Mehlschwitze bindet sofort, und langsam zur Suppe geben. Wieder mit dem Stabmixer durchmischen, die Sahne dazugeben und alles ordentlich aufschlagen. Die Suppe sollte jetzt eine leicht cremige Konsistenz haben und in den nächsten 3-4 Minuten noch etwas abbinden. Die Suppe mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Dann mit dem Zitronensaft abschmecken.

Das Baguette als Beilage zur Suppe aufbacken oder das Toast anrösten und zu Croutons schneiden.

Die Spargelcremesuppe in großen, tiefen Tellern anrichten, die Spargelspitzen und die Croutons als Einlage in die Suppe geben und etwas frische, fein gehackte Petersilie darüber geben.

Bon Appetit!

