



## Rezeptempfehlungen von [www.die-infoseiten.de](http://www.die-infoseiten.de)

### Rezept Spargelcremesuppe

Während der Spargelzeit von Mitte bis Ende April ist dieses Rezept eine schnell und schmackhaft und schnell zubereitete Köstlichkeit. Spargelsuppe eignet sich hervorragend als Vorsuppe zu einem Spargelmenü oder auch als Hauptgericht.

#### Zutaten für 4 Personen

200 – 300 g weißer Spargel (Beelitzer Spargel)  
1/4 l Gemüse- oder Hühnerbrühe  
1/8 l Sahne  
ca. 60 g Butter  
Zucker, Salz, Mehl, Pfeffer (weiß), Muskatnuss  
Schnittlauch, Petersilie oder andere Kräuter nach Geschmack zum Verzieren

#### Zubereitung der Spargelcremesuppe

Der Spargel wird geschält, in Stücke geschnitten und in einen Topf mit 1 l Wasser gegeben. Nun eine Prise Salz, eine Prise Zucker und ca. 20 g Butter hinzugeben. Alles 10 – 15 Minuten kochen. Die Spargelstücke anschließend aus dem Wasser heraus nehmen und in eine Schüssel beiseite stellen – Spargelwasser nicht wegschütten!

Nun die restlichen 40 g Butter in einem zweiten Topf zergehen lassen und mit dem Mehl eine sämige, goldgelbe Einbrenne herstellen. Das Spargelkochwasser und die Gemüse- oder Hühnerbrühe hinzugeben und glatt rühren. Das Ganze noch einmal ca. 10 min. kochen lassen.

Ganz zum Schluss die Sahne und die Spargelstücke hinzugeben. Alles noch einmal mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Gehackte Kräuter nach Geschmack oben auf streuen.

#### Variationen und Verfeinerung der Spargelcremesuppe

Sie können die Spargelcremesuppe noch verfeinern, indem Sie entweder zarte, geräucherte Lachsstreifen oder knusprige Croutons dazu geben. Ebenso verfeinern Sie die Suppe mit gebratenen Schinkenstreifen oder mit gebratenem Speck.

**Guten Appetit! Ihr Team von die-infoseiten.de**

