

Spargelcremsuppe

(6-8 Personen als Vorspeise)

300g	grüne oder weisse Spargeln
7½ dl	Hühnerbouillon
20g	Butter
1	gehäufter Esslöffel Mehl
½ dl	Noilly Prat
1 dl	Rahm

Tip

Dekoratив sieht es aus, wenn man die Suppe mit weissen Spargeln zubereitet und gekochte grüne Spargeln aus Einlage verwendet.

1. Die Spargeln schälen und in der Bouillon weich kochen.
2. Die Spargelspitzen ca. 2 cm lang abschneiden und beiseite stellen.
3. Die restlichen Spargeln in kleine Stücke schneiden und mit 2 dl Bouillon pürieren.
4. Die Butter schmelzen. Das Mehl darüberstreuen und unter Rühren 1 Minute dünsten, ohne dass es dabei Farbe annimmt. Mit der restlichen Bouillon und dem Noilly Prat ablöschen. Aufkochen.
5. Das Spargelpüree und den Rahm beifügen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Noch ca. 10 Minuten auf kleinem Feuer zugedeckt kochen lassen.
6. Unmittelbar vor dem Servieren die beiseite gelegten Spargelköpfe beifügen und noch gut heiss werden lassen. In Suppentassen oder –tellern anrichten.