

Spargelcrème-Suppe

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

2 kg weisse Spargeln
2 l Gemüsebouillon
2 Würfelzucker
1 Suppenl. Butter
4 dl Schlagrahm
Pfeffer
Salz



Zubereitung:

Die Spargeln schälen und hinten ca. 3 cm abschneiden. Die Spargeln in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden, die Spitzen abschneiden und beiseitestellen.

Bouillon, Würfelzucker und etwas Butter in 2 Liter Wasser aufkochen und die Spargeln und die Spitzen begeben. Ca. 15 Minuten weichkochen.

Die Spargelspitzen beiseitestellen, die Spargelstückchen mit dem Sud pürieren, anschliessend die Masse durch ein Sieb streichen und zurück in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufkommen.

Den Schlagrahm begeben und am Schluss noch die beiseitegelegten Spargelspitzen dazu geben und servieren.