



Rezept für

Klassische Spargelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg weißer Spargel
- Salz
- Zucker
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 200 g Schlagsahne
- weißer Pfeffer
- 2-3 EL Zitronensaft
- Kerbel zum Garnieren



Zubereitungszeit 60 Minuten

Spargel gründlich waschen. Anschließend schälen und holzige Enden abschneiden. 1,25 Liter Wasser mit Salz und 1 Prise Zucker aufkochen. Spargelschalen zugeben und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

Inzwischen Spargel in Stücke schneiden. Spargelschalen abgießen, gut abtropfen lassen und Spargelwasser dabei auffangen. Spargelwasser zurück in den Topf gießen, aufkochen und Spargelstücke zufügen. Ca. 15 Minuten garen. Spargel abgießen, Spargelwasser auffangen und 1 Liter Flüssigkeit abmessen.

Butter in einem Topf erhitzen, mit Mehl bestäuben, anschwitzen und unter ständigem Rühren nach und nach mit Spargelwasser und Sahne ablöschen. Aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Spargel zufügen, nochmals kurz erhitzen. Mit Kerbel garnieren und servieren.

Leckere Variationen

Die klassische Spargelcremesuppe lässt sich mit verschiedenen Einlagen variieren. Erbsen, Pilze, Hühnerfleisch oder Krabben passen sehr gut zu Spargelsuppe. Auch Croutons eignen sich hervorragend, um die Suppe aufzupeppen.