



MEIN GENUSS



Spargelcremesuppe



It's a match!

It's a match! Unser getrockneter Kerbel ist die perfekte Garnitur für deine Spargelcremesuppe!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Das Wasser in einen Topf füllen und mit Salz, 1 TL Zucker und einem Schuss Zitronensaft aufkochen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit den Spargel waschen, die Enden sparsam abschneiden und bis auf die Spitzen schälen, sodass die Stangen frei von der holzigen oder faserigen Schale sind. Die Schalen, Enden und die geschälten Spargelstangen in das kochende Wasser geben und circa 20 Minuten kochen lassen.
- 3 Die Spargelstangen aus dem Wasser nehmen, etwas abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Kochwasser abseihen und in einem anderen, hitzebeständigen Gefäß auffangen. Die Spargelschalen und -enden werden jetzt nicht mehr benötigt.
- 4 Den Topf vom Spargelkochen auf den Herd stellen und die Butter darin schmelzen lassen. Die Butter mit Mehl bestäuben, etwas anschwitzen lassen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Rasch mit der Spargelbrühe ablöschen unditerrühren, sodass keine Klumpen entstehen.
- 5 Die Sahne zur Brühe geben und die Suppe circa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Gegebenenfalls mit etwas in kaltem Wasser gelöster Stärke eindicken. Spargelstücke hinzugeben und nochmals kurz köcheln lassen. Mit dem getrockneten Kerbel garnieren.

Zutaten

1 l Wasser
500 g Spargel
3 EL Zitronensaft
60 g Butter
60 g Mehl
200 ml Sahne
1 Prise gemahlene Muskatnuss
Salz, Zucker und Pfeffer
Getrockneter Kerbel

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 27.10.2026.