## **Spargelcremsuppe**

Spargelcremsuppe

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 40Min.

Menu: <u>18.4.2018</u>

Creation: Markus Gautschi

## Zutaten (für 6 Personen)

- 1 kg weisse Spargeln, geschält
- 6 Specktranchen, halbiert
- 6 Holzspiesschen
- 2 EL Butter

Schalotten, in Scheiben

- 2 Prise Zucker
- 3 EL Mehl
- 8 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Rahm

Salz, Pfeffer nach Bedarf

1 EL Bratbutter

## Zubereitung:

- 1. Spargelköpfe ca. 4 cm lang abschneiden, mit Speck umwickeln, auf Spiesse stecken, beiseitelegen. Restliche Spargeln in Stücke schneiden.
- 2. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Spargeln und Zucker ca. 5 Min. andämpfen. Mehl beigeben, ca. 2 Min. mitdämpfen.
  - Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln, pürieren, durch ein Sieb streichen. Rahm dazugiessen, Suppe heiss werden lassen, würzen.
- 3. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Spiessli rundum ca. 6 Min. braten. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen.

Servieren: Suppe in vorgewärmte Gläser oder Tassen verteilen, Spiessli darauflegen.

Lässt sich vorbereiten:

Suppe ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren heiss werden lassen, mit dem Mixstab aufschäumen, Spiessli braten.

2/2