

Spargelcremsuppe

Spargelcremsuppe

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 40Min.

Menu: [18.4.2018](#)

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 begeben, 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.

