



Rezept der Woche

07.Mai 2007

Spargelcremesuppe

Zutaten für 4-6 Personen:

200gr frischen Spargel
1 kleine Zwiebel
50 gr Butter
50 gr Mehl
1,5l Spargelfond
1/4 l Sahne
1 Zitrone
Weißwein
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Die unter Hälfte der geschälten Spargelstangen in feine Scheiben schneiden und mit der sehr feingewürfelten Zwiebel und einer Prise Zucker in der Butter anschwitzen. Das Mehl darüber stäuben und kurz, ohne Farbe nehmen zu lassen, mitschwitzen.

Mit dem Spargelfond und einem Glas Weißwein auffüllen und ca. 30 Minuten kochen. Danach durch ein Haarsieb passieren. Den restlichen, in Stücke geschnittenen, Spargel sowie die Sahne zugeben. Noch einmal aufkochen und einige Minuten ziehen lassen. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken

Lecker!