Spargelcremesuppe mit Klößchen

Spargel-Gerichte » Spargel-Suppen

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Spargel (weiß)
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Zucker
» 1 EL Öl
» 2 Bratwurst/-würste (ungebrüht)
» 5 EL Butter/Margarine
» 5 EL Mehl
» 150g Schlagsahne
» 1 EL Instant-Gemüse-Brühe
» 2-3 EL Zitronensaft
» Kerbel

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Spargel gründlich waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargelschalen und -enden in ca. 1¼l kochendem leicht gesalzenem Wasser mit 1TL Zucker ca. 10min zugedeckt köcheln lassen.

2. Inzwischen Spargelstangen in Stücke schneiden. Spargelschalen abgießen, abtropfen lassen und den Spargelfond dabei auffangen. Spargelfond zurück in den Topf geben, aufkochen und Spargelstücke darin ca. 15min garen.

3. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Brätmasse als Klößchen aus der Wursthaut direkt in das heiße Öl drücken und darin rundherum goldbraun braten.

4. Spargel abgießen, Spargelfond dabei auffangen und ca. 1l abmessen. Butter in einem Topf erhitzen, mit Mehl bestäuben und unter Rühren anschwitzen. Unter ständigem Rühren nach und nach mit dem abgemessenen Spargelfond und Sahne ablöschen. Aufkochen, Brühe einrühren und ca. 5min unter Rühren köcheln lassen. Cremesuppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Spargel und Brätklößchen zufügen, nochmals kurz erhitzen. Cremesuppe mit Kerbelblättchen garnieren.

Nährwerte: 530kcal/E15g/F45g/KH15g pro Portion

angelegt am: 22.05.2006 Rezept-Nr: 2020

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke