

Spargelcreme

4-Personen

Zutaten:

500	-	gr Spargelabschnitte, geschält
10	-	gr Butter
1	-	TL Zucker
wenig	-	Weisswein
1	-	liter Hühnerbouillon
½	-	Zitrone, Saft davon
½	-	dl Doppelrahm/Creme fraiche
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
½	-	Rahm

Zubereitung:

Butter erwärmen. Vorsicht, sie darf nicht braun werden. Spargelabschnitte darin dünsten.
Mit Zucker und einer Prise Salz würzen.

Mit dem Weisswein ablöschen, die Hühnerbouillon und den Zitronensaft begeben.
Mindestens 30 – 40 Minuten auf kleinem Feuer kochen.

Suppe mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Unter Zugabe von Doppelrahm erneut aufkochen.

Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Geschlagenen Rahm darunterziehen.

In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten.

Sofort servieren