



Wine in Black
GOURMET

Mit freundlicher
Unterstützung von
Kitchen Stories.

Spargelcremesuppe

„Die Suppe ist herrlich cremig und schmeckt dennoch kräftig.“



Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Passt zu: Soave



Zutaten für 4 Portionen

1000 g	Grüner Spargel
2 Zehen	Knoblauch
2	Zwiebeln
40 g	Butter (aufgeteilt)
1 3/4 l	Hühnerbrühe
120 g	Crème Fraîche
1	Zitrone (Saft)
	Salz
	Pfeffer



Utensilien

Stabmixer, Schneidebrett, Sieb, kleiner
Topf, Zitruspresse, großer Topf und Messer

Zubereitung



1/6

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Die Enden des Spargels abschneiden, wenn sie holzig sind. Spargelspitzen abschneiden und zur Seite stellen. Den restlichen Strunk des Spargels hacken.



2/6

Einen Teil der Butter in einem großen Topf auf mittlerer Hitze schmelzen. Gehackten Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und ca. 8 Min. anschwitzen, bis sie glasig sind.



Unser Wein-Tipp



Weißwein · Italien · Garganega

Azienda Agricola Tamellini Soave 2015

„Der Kult-Soave von Tamellini - jetzt
wunderschön zu trinken!“ - Wine in Black

**Die Säure und Leichtigkeit von Soave passt
sehr gut zu den Aromen der Spargelsuppe.**



Nährwerte pro Portion

kcal.	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
501	29 g	38 g	11 g



3/6

Gehackten Spargelstrunk dazugeben und mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Ca. 5 Min. weiterköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



4/6

Mit Hühnerbrühe auffüllen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, einen Deckel auf den Topf legen und ca. 20 - 30 Min. auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Spargel weich ist. In der Zwischenzeit die Spargelspitzen in einem zweiten Topf mit Wasser ca. 2- 3 Min. kochen lassen, bis sie weich, aber bissfest sind. Abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Zur Seite stellen.



5/6

Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Nochmals aufkochen lassen und Crème Fraîche unterrühren.



6/6

Die Suppe zum Kochen bringen und die restliche Butter einrühren. Den Topf vom Herd nehmen und Zitronensaft hinzugeben. Mit Spargelspitzen servieren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte von Kitchen Stories finden Sie **hier**.