



Wine in Black  
GOURMET



## Spargelcremesuppe

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



**Vorbereitungszeit:** 45 Minuten  
**Passt zu:** Grauburgunder



### Zutaten für 4 Portionen

<b>1000 g</b>	Grüner Spargel
<b>2 Zehen</b>	Knoblauch
<b>2</b>	Zwiebeln
<b>40 g</b>	Butter (aufgeteilt)
<b>1½ l</b>	Hühnerbrühe
<b>120 g</b>	Crème Fraîche
<b>1</b>	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 · Deutschland · Grauburgunder

### Salwey Grauburgunder Réserve ,Bergkeller' 2015

„Das Kaiserstühler Spitzenhaus ist einer der Burgunder-Flüsterer Deutschlands. Der ‚Winzer des Jahres‘ überzeugt hier mit dem neuen Grauburgunder Réserve ‚Bergkeller‘, der mit 18 Monaten Fass-Ausbau eine extra-lange Reifezeit aufweist. Exklusiv bei Wine in Black!“  
– Wine in Black



### 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!

