



Wine in Black
GOURMET



Spargelcremesuppe

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



Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Passt zu: Grauburgunder

Zubereitung



Zutaten für 4 Portionen

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



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.



Utensilien

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



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!

