



Spargelcremesuppe

Zutaten für 6 Personen

Zutaten

1 kg weisse Spargeln
6 Specktranchen, halbiert
6 Holzspiesschen
2 EL Butter
1 Zwiebel
2 Prisen Zucker
3 EL Mehl
7 dl Gemüsebrühe
2 dl Rahm oder Rama Cremefine 7 %
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung mit oder ohne Thermomix

Spargelköpfe ca. 4 cm lang abschneiden. Diese mit den halbierten Specktranchen umwickeln und auf einen Spiess stecken. Beiseitelegen.

Restliche Spargeln rüsten, schälen und in Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und vierteln. In den Mixtopf des Thermomixes geben. 5 Sekunden/Stufe 5 klein hacken. Mit dem Spatel gehackte Zwiebel nach unten schieben. Butter dazu geben und während 2 Minuten/100°/Stufe 2 dämpfen.

Spargelstücke dazu geben. Mehl und Bouillon beifügen. 20 Minuten/100°/Stufe 2 kochen lassen.

Suppe schrittweise pürieren. 20 Sekunden von Stufe 4 auf Stufe 8. Sollte es trotzdem überlaufen, Suppe in zwei Schritten pürieren.

Sahne dazu giessen und nochmals auf Stufe 5 während 10 Sekunden rühren.

In der Zwischenzeit in einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die vorbereiteten Spargelspiesse rundum während 5 – 6 Minuten anbraten. Herausnehmen und auf einem Haushaltspapier abtropfen.

Die Suppe in vorbereiteten Suppenschüsseln geben und mit den Spargelspiesse dekorieren. Sofort servieren.

Wer keinen Thermomix hat, kann die Suppe auf herkömmliche Art und Weise zubereiten.

Spargelköpfe ca. 4 cm lang abschneiden. Diese mit den halbierten Specktranchen umwickeln und auf einen Spieß stecken. Im Moment beiseitelegen.

Restliche Spargeln rüsten, schälen und in Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Gehackte Zwiebel, Spargelstücke und Zucker ca. 5 Min. dämpfen. Mehl begeben und weitere 2 Min. mitdämpfen. Gemüsebrühe dazu giessen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Mit einem Pürierstab die Suppe fein pürieren. Wenn man möchte, kann man die Suppe durch ein Sieb streichen.

Suppe erneut in die Pfanne geben. Sahne dazu giessen und erwärmen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die vorbereiteten Spargelspiesse rundum während 5 – 6 Minuten anbraten. Herausnehmen und auf einem Haushaltspapier abtropfen.

Die Suppe in vorbereiteten Suppenschüsseln geben und mit den Spargelspiesse dekorieren. Sofort servieren.

