

Donnerstags im Krokoseum: KüKu (Küche & Kultur)

Spargelzeit = Lieblingszeit!

Daher gibt es heute ein Rezept für eine leckere Spargelcremesuppe.

Ihr braucht dazu:

500 g weißen Spargel

1,5 Liter Wasser

1 TL Zucker

60 g Butter

40 g Mehl

1 EL Zitronensaft

4 EL saure Sahne

Salz & Pfeffer

eine Prise Muskatnuss

Kresse zum Servieren



Haltet folgende Dinge parat:

3 große Töpfe

1 Sieb

Schäler

Schneebeesen

Scharfes Messer

Und so geht's:



Schritt 1: Sud zubereiten

[Sud ist die durch Auskochen entstandene Flüssigkeit]

Spargel waschen, schälen, die Enden ab- und die Stangen kleinschneiden. Die Spargelschalen und -enden nicht wegschmeißen, sondern in 1,5 Liter Wasser 30 Minuten aufkochen lassen. Das ist die Grundlage der Suppe, also das Ganze durch ein Sieb in einen weiteren Topf schütten und den Sud auffangen. Den Sud mit Salz & Zucker abschmecken, die geschälten Spargelstückchen hineingeben und wiederum 20 Minuten kochen. Diesen Sud dann noch einmal durch das Sieb in einen Topf gießen.

Schritt 2: Mehlschwitze herstellen

[zum Andicken der Suppe]

Die Butter in einem großen Topf erhitzen und das Mehl löffelweise hinzufügen. Jetzt ist Muskelkraft gefragt, denn ihr müsst mit dem Schneebesen fleißig rühren! Der daraus entstehende „Brei“ nennt man Mehlschwitze und sorgt dafür, dass die Suppe andickt. Den Spargelsud langsam und unter kräftigem Rühren zur Mehlschwitze gießen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.



Schritt 3: Abschmecken & Zusammenfügen

Jetzt könnt ihr die Suppe salzen & pfeffern, den Zitronensaft, die saure Sahne und zum guten Schluss die Spargelstücke dazugeben.

Die leckere Suppe auf dem Teller mit Kresse servieren. Lasst es euch schmecken!

Wie wäre es mit diesem Tischspruch?

*Wir reichen uns die Hände,
nach guter alter Sitt´,
und wünschen uns zum
Mittagessen/Abendessen,
recht guten Appetit!*