

Spargelcremesuppe für Anfänger

für 4 Personen



Gerlinde & Konrad Kreß
Königstr. 9, Mönchaurach
Tel. 0 91 32 / 78 26 10
www.morgentau.de

- 500 g Suppenspargel
- Salzwasser, 1 Prise Zucker
- Helle Einbrenne: (30 g Fett, ½ Zwiebel, 30-40 g Mehl, 1-1 ¼ l Flüssigkeit)
- zum Abschmecken: etwas Zitronensaft, 1 Prise Zucker, Salz, 3-4 Esslöffel Rahm

1. Spargel waschen, (unter fließendem Wasser abspülen)
2. Schälen: Mit einem Spargel- oder Gemüseschäler 3 cm unterhalb des Kopfes zügig nach unten schälen bis der Spargel ohne Schale ist, oder geschälten Spargel kaufen.
3. Stücke schneiden, 3 cm
4. In kochendem Salzwasser (2 l mit 1 Esslöffel Salz) mit 1 Prise Zucker weich kochen. Garzeit ca. 10-15 Min.
Der Spargel ist weich wenn Sie mit einer Gabel ohne Widerstand in die Spargelstange am unteren Ende stechen können.
5. Den Spargelsud (Wasser in dem vorher der Spargel gekocht wurde) durch ein Sieb abseihen, den Sud auffangen, er wird nachher zum aufgießen benötigt. Den Spargel im Sieb belassen.
6. Helle Einbrenne herstellen: (Die eigentliche Herausforderung)
30 g Fett (Butter oder Margarine) im Topf bei Hitze zerlassen, anschließend klein geschnittene Zwiebel andünsten, das heißt, unter Rühren mit einem Kochlöffel im Fett glasig werden lassen (nicht braun werden lassen). 30 – 40 g Mehl unter kräftigem Rühren dazugeben. Das Fett und das Mehl verbinden sich dabei zu einer Masse. Unbedingt weiter Rühren und unter kräftiger Hitze kurz (20 Sek.) abbrennen (anbraten) lassen.
7. OK, die Küche ist nicht abgebrannt, die Konsistenz der Masse im Topf ist nicht kohlenartig? Glückwunsch, dann geht's weiter mit Punkt 8. (Das schwierigste ist überstanden)
8. Schöpflöffelweise mit Spargelsud aufgießen, gut Rühren bis sich die Masse, die sich nach dem abbrennen gebildet hat, gänzlich löst. 5-10 Min. kochen lassen.
9. Abschmecken, (probieren ob es schmeckt, wenn nicht etwas Salz oder 1 Teelöffel Zitrone zugeben)
10. Ein paar Spargelköpfe zu Seite legen den Rest des gegarten Spargels in die Suppe geben und mit einem Pürierstab (Falls nicht vorhanden, von der Nachbarin leihen!) cremig pürieren. Die Spargelköpfe danach in die Suppe geben und mit 3-4 EL Rahm oder geschlagener Sahne verfeinern, nicht mehr kochen lassen. (Sonst entstehen kleine Sahneklümpchen!)
11. Zur Garnierung, ein Sahnetupfen und etwas klein geschnittener (2mm) Schnittlauch.

Guten Appetit!

Hinweis: Diese Anleitung wurde von Ihrem Spargelbauern persönlich erstellt. Es bedurfte dabei seiner vollsten Anstrengung den weiblichen Mitgliedern des Haushalts eine derart detaillierte Anleitung („...des weiß man doch!“) zu entringen. Es würde meiner familiären Stellung erheblichen Auftrieb verschaffen, wenn es Ihnen tatsächlich gelingt mit dieser Anleitung eine 1a Spargelcremesuppe hinzubekommen. Bitte Erfolgsmeldungen an unser Verkaufspersonal. Fehlschläge bitte unbedingt ausschließlich an mich. Danke.

Ihr Konrad Kreß