



Kochrezepte vom BELLER HOF

Spargelcremesuppe à la Beller Hof

Zutaten für 4 Personen:

1 Liter selbstgemachte leichte Gemüsebrühe - nach eigenem Gusto
1kg Beller Spargel, 40g Mehl, 40g Butter, 0,3 Liter Sahne, frisch gepresster Zitronensaft, Zucker, Salz, Kurkuma, Muskatnuss, Weißwein, Spargelschalen vom Beller Spargel, frische krause Petersilie klein gehackt

Zubereitung:

Beller Spargelschalen und Gemüsebrühe bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann abgießen, Fond dabei auffangen und aufkochen.

Die geschälten Beller Spargelstücke in dem Fond ca. 3 Minuten kochen und weitere 7 Minuten ziehen lassen.

Danach die Beller Spargelstücke abtropfen lassen und den Fond auffangen.
Die Butter erhitzen, das Mehl darin anschwitzen, Spargelfond und Sahne unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Spargelstücke in der Spargelcremesuppe erwärmen, dann mit Zucker, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kurkuma, Weißwein und Zitronensaft abschmecken.

Nach Belieben mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!