

## Spargel-Kartoffelcremesuppe mit Ribele



### Spargelschalen als Basis...

Spargelschalen bilden die geschmackliche Basis für unsere Spargelcremesuppe. Unser Tipp: die Spargelschalen - ähnlich wie Tee - nur 10 Minuten ziehen lassen. Dann wird der Spargelsud durch ein Sieb gegossen. Diese Basis hat ein feines, intensives Spargelaroma, das der Suppe aus Kartoffeln und Spargel ein reines Aroma verleiht. Als Einlage habe ich Ribele (geriebene Nudeln) gekauft. Wer keine findet, kann Graupen oder Couscous verwenden. Dazu noch Croutons, braune Butter und etwas Kräuter.

Hier die komplette Rezeptur für unsere Spargelcremesuppe:

### Zutaten

#### Für 8 Portionen:

- 1,5 kg weißer Spargel
- 250 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln (ca. 150-200 g) oder das weiße vom Lauch
- 75 g Butter
- 2 EL Mehl
- 0,5 Liter Hühnerfond oder Gemüsebrühe
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Milch
- Muskatnuss, Salz & Pfeffer, 1 TL Zucker
- Abrieb einer ½ Bio Zitrone
- Optional: 2 EL Meerrettich

- 250 g getrocknete Ribele (schwäbische, feingeriebene Nudelspezialität)

### Zum Servieren

- Kracherle (Croutons)
- Kerbel oder Petersilie

### Zubereitung

Den Spargel schälen und die Enden knapp (1 cm) abschneiden. Die Spargelschalen mit 1 TL Salz und 1 TL Zucker in 1 Liter Wasser 5 Minuten kochen. Den Spargelsud durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Die Spargelspitzen abschneiden und 2 Minuten in dem Spargelsud sprudelnd kochen, herausnehmen und kalt abschrecken. Die Spargelspitzen beiseite stellen.

Den restlichen Spargel in 1 cm große Stücke schneiden. Nun die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebel- und Kartoffelwürfel in 2 EL Butter 3 Minuten rührend glasig dünsten. Die Spargelstücke hinzufügen und 1 Minute mitdünsten.

200 ml Weißwein hinzugeben und rührend 3 Minuten einkochen lassen.

Nun 2 EL Mehl in 200 ml kalter Milch klumpenfrei einrühren und zum Suppenansatz geben und verrühren. 1 Minute rührend aufkochen.

Den heißen Spargelsud, den Hühnerfond/Gemüsebrühe unter Rühren hinzugießen und 15-20 Minuten kochen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein mixen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Dann (optional) 2 EL Meerrettich und den Abrieb einer ½ Bio-Zitrone hinzugeben. 2 Minuten sanft köcheln lassen.

Fertigstellen: Ribele nach Verpackungsangabe in leicht gesalzenem Wasser kochen, dann abgießen.

Die Suppe in Suppenteller verteilen. Gekochte Ribele in die Mitte häufen. Die Spargelspitzen darauf verteilen. Mit Kerbel und Croutons bestreuen.

