

Spargel-Kartoffelcremesuppe mit Ríbele



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 Ríbele (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: Rabele nach Verpackungsangabe in leicht gesalzenem Wasser kochen, dann abgießen.

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