

Spargel-Apfelsuppe



Zutaten für 10 Personen:

1 kg weisse Spargeln
400 g Äpfel geschält, entkernt, in Würfel geschnitten
1 gehackte Zwiebel
700 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Würfel geschnitten
50 g Butter zum Dämpfen
2,5 lt Gemüsebouillon
3 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer

Garnitur:

3 dl Schlagrahm
10 schöne Petersilienzweiglein

Zubereitung:

Die Spargeln schälen, die Spargelspitzen abschneiden und die Stiele in Stücke schneiden.

Die Stiele mit den Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffeln in der Butter andämpfen.

Mit Bouillon ablöschen.

Weich kochen.

Alles fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Rahm dazugießen, aufkochen, würzen.

Für die Garnitur die Spargelspitzen in Salzwasser weich kochen, vorsichtig abschütten und in kleine Würfel schneiden.

Die Suppe in vorgewärmte Schalen giessen und mit den Spargelspitzenwürfel, dem Schlagrahm einem Petersilienzweig garnieren.