

# Legierte Spargelsuppe



Sehr leckere und schmackhafte Suppe

Diese Suppe ist eine einfache Resteverwertung.

Was macht man mit Spargelenden und -schalen, wenn man frische Spargel zubereitet hat?

Richtig, man wirft sie nicht weg, sondern kocht sie in normalem Wasser eine Stunde aus und bereitet daraus eine einfache, frische und leckere Suppe zu.

Man braucht dafür wirklich nicht viel. Nicht einmal einen Gemüfefond oder, im schlechtesten Fall, Gemüsepulver oder -würfel.

Sondern nur die genannten Spargelenden und -schalen.

Dazu etwas Gewürz in Form von Salz und Pfeffer.

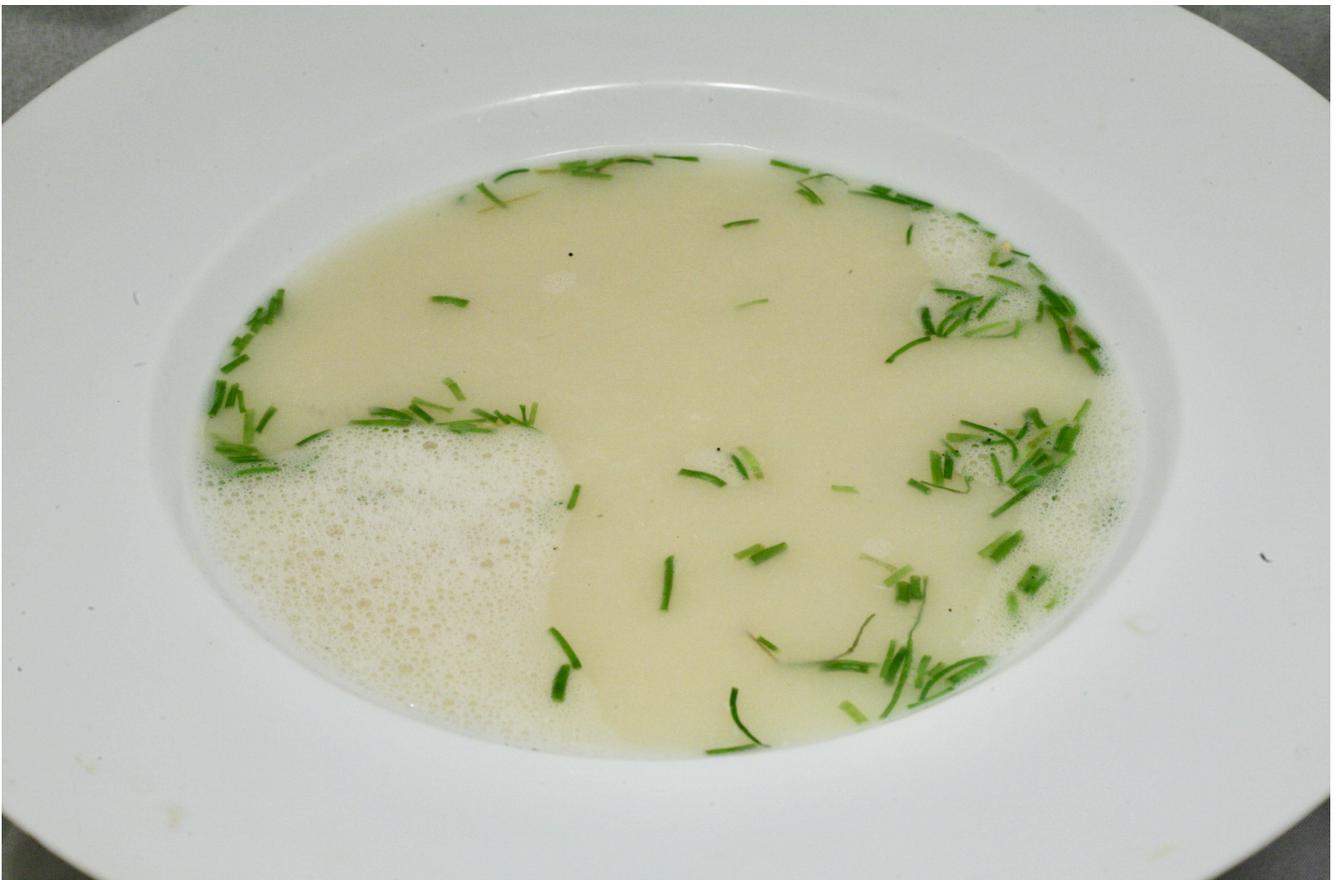
Und Eigelbe zum Legieren.

Fertig ist eine äußerst wohlschmeckende Spargelsuppe.

Für 2 Personen

- Spargelabfall von 1 kg Spargel
- 1 l Wasser
- Salz
- Pfeffer
- 2 Eigelbe
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: 1 Std.



Wasser in einem Topf erhitzen, Spargelabfall dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde kochen.

Schnittlauch kleinschneiden.

Spargelabfall mit dem Schaumlöffel herausnehmen.

Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe nicht mehr kochen und von der Herdplatte nehmen.

Eigelbe unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen schnell einrühren.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller geben. Mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Spargelcreme-Suppe

Heute gibt es zuerst einmal eine Spargelcreme-Suppe.

Ich hatte ja in den letzten zwei Tagen zwei Male Spargel zubereitet und die Spargelschalen von 1 kg Spargel übrig.

Ich habe sie einfach eine Stunde in kochendem Wasser ausgekocht.

Nun, dann hat man nur ein einziges Problem. Man hat zwar nach dem Auskochen das herrliche Spargel-Aroma im Wasser. Jedoch fast keinen Geschmack für eine Suppe. Auch würzen mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer nutzen da wenig. Ich kenne daher eigentlich nur zwei Methoden, doch eine leckere Spargelcreme-Suppe zu erhalten.

Entweder man verwendet von Anfang an gleich selbst zubereiteten Gemüfefond, in dem man die Spargelschalen auskocht.

Oder man muss doch nach dem Auskochen auf Gemüsebrüh-Pulver zurückgreifen, um dem Wasser doch ein kräftiges Suppenaroma zu verleihen. Diesen zweiten Weg bin ich bei diesem Rezept gegangen.

Die Suppe hat übrigens nach dem Auskochen keine schöne Farbe,

ein eher helles Braun. Da ich die Suppe jedoch nach dem Kochen, wenn sie nicht mehr kocht, mit einem Eigelb legiere, bekommt sie dann doch eine schöne, gelbe Farbe, wie sie eine Spargelcreme-Suppe haben sollte.

[amd-zlrecipe-recipe:601][amd-zlrecipe-recipe:601]