

Legiertes Kalbfleischrahmsüppchen mit frischen Champignons und Spargel

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker, “Königin Suppe”, doch immer wieder lecker! !

Zutaten

- 1,5 l Kalbfleischfond,
- (Selber gekocht, geht aber auch mit einem Fond aus dem Supermarkt)
- 200 ml Sahne
- Saft 1 Zitrone, etwas Abrieb
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 El gesiebttes Mehl
- 60 g Butter
- 3 Eigelbe
- 200 ml Sahne
- 2 Schalotten
- 100 g ungekochter Spargel in Stücken
- 100 g weiße, ungekochte Champignons
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Schalotten fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen..

Schritt4

Das Mehl dazu geben, etwas "ausschwitzten" ohne Farbe nehmen zu lassen.

Schritt5

Den Topf zurückziehen, den Kalbfleischfond, und den Weißwein dazu geben. Unter häufigem Rühren aufkochen lassen (In der Anfangsphase brennt die Suppe schnell an)

Schritt6

Ca. 10 min.leise köcheln lassen, dann ist der "Kleber" im Mehl ausgekocht

Schritt7

Mit Salz, Pfeffer, etwas Abrieb und dem Saft einer 1 Zitrone abschmecken. Durch ein feines Küchensieb passieren und die rohen Champignonscheiben sowie die ungekochten Spargelstücke dazu geben, "bissfest" garen..

Schritt8

Die Eigelbe mit der Sahne verrühren und erst kurz vor dem Servieren in die Suppe geben, "legieren".

Schritt9

Keinesfalls mehr kochen lassen,da sonst das Eigelb "ausflocken" würde.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Zunächst die Einlage gleichmäßig in tiefen, vorgewärmten Tellern oder Suppentassen verteilen. Die Suppe aufgießen und jeweils 1 El steif geschlagene Sahne obenauf geben.

Schritt12

Mit etwas Zitronenmelisse garnieren, dazu reiche ich warme Käsestangen.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** althergebracht, beliebt, bürgerlich, immer wieder lecker, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/legiertes-kalbfleischrahmsueppchen-mit-frischen-champignons-und-spargel/>