



Safran Creme mit grünem Spargel

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 5

• **Vorbereitungszeit:** 15m

• **Zubereitungszeit:** 10m

• **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Saisonal, aromatisch, cremig, sieht toll aus

Zutaten

- 700 ml Rindfleisch - oder Hühnerbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 500 ml grüner Spargel
- 1 Tütchen Safran in Fäden
- 2 El kalte Butter
- 1 El Mehl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Saft 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- 1 Becher Creme fraiche
- 1/2 flüssige Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den grünen Spargel zunächst im unteren Viertel schälen, da ist er oft noch etwas holzig. Mit den Schalen in die kochende Brühe geben, "bissfest" garen.

Schritt2

Den Pochierfond passieren, etwas einkochen lassen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebel in etwas von der Butter glasig anschwitzen und das Mehl darüber stäuben, glatt rühren

und mit dem Pochierfond aufgießen. Ca. 5 - 6 min. leise mit dem Safran, etwas Zitronensaft - und Abrieb, Creme fraiche und Sahne köcheln lassen.

Schritt5

Nachschmecken und mit der restlichen Butter cremig auf mixen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In vorgewärmten Suppentellern portionieren und mit den grünen Spargelspitzen und einer Sahnehaube dekorativ garniert zu Tisch geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen, Vegetarisch **Tags:** sieht toll aus

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/safran-creme-mit-gruenem-spargel/>