

Spargel - Bouillon mit Kräuter - Schwemmklößchen



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Lust auf Spargelsüppchen? Wir haben eine ideale Lösung für Sie!

Heute möchten wir Ihnen eine leichte und klare Variante einer nicht traditionellen Spargelcremesuppe vorstellen, die auch besser in mehrgängige Speisenfolgen passt.

Sie ist völlig naturbelassen und Sie können sogar das Spargelwasser vom Vortag weiterverwenden und auf den Geflügelfond verzichten.

Schon sind alle vegetarisch orientierten Gäste glücklich!

Einfach und schnell gemacht, sieht diese Suppe mit weißen und grünen Spargelspitzen und leckeren Kräuter Schwemmklößchen sehr appetitlich aus und ist dabei so lecker!

Zutaten

• Für die Spargel - Bouillon:

- 150 g weißer Spargel, herkömmlich geschält, holzige Enden gekappt
- 150 g grüner Spargel, falls erforderlich im unteren Drittel, geschält, holzige Enden gekappt
- 500 ml Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 1 Scheibe Zitrone
- 1 EL Noilly Prat-Wermut-Wein
- Zucker

• Für die Kräuter Schwemmkloßchen:

- 0,2 ml Wasser
- 1 EL Butter
- 1 1/2 EL Mehl
- 2 Eigelbe
- 2 EL TK - italienische oder Gartenkräuter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Bouillonansatz:

Die Spargelschalen und Abschnitte zunächst in wenig Salzwasser mit einer Prise Zucker und der Zitronenscheibe ca. 15 min. auskochen und passieren.

Den restlichen Spargel in den Sud geben, „bissfest“ garen. Herausnehmen und für die Einlage in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Spargelfond (500 ml) mit dem Geflügelfond mischen, etwas reduzieren lassen, dann nachschmecken.

Schritt2

Die Kräuter Schwemmkloßchen:

Die Butter mit Salz, Pfeffer und dem Wasser kurz aufkochen lassen und mit dem Kochlöffel das Mehl glatt zu einem Klumpen verrühren.

Einen Stich Butter dazu geben und auf dem Feuer etwas abrösten - abbrennen. (Daher der Name Brandteig)

Etwas abkühlen lassen und nach und nach die Eigelbe unterrühren, zuletzt die Kräuter dazu geben. Mit feuchten Teelöffeln kleine Nocken oder nierenförmige Quenelles in siedendes Salzwasser stechen und garen, bis sie oben schwimmen.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

In vorgewärmten Suppentellern oder Tassen anrichten, als Einlage die Spargelspitzen und Kräuter Schwemmkloßchen dazu geben. Mit Schnittlauch bestreuen, eventuell etwas Olivenöl darüber träufeln.

Rezeptart: Klare Suppen **Zutaten:** Butter, eier, Kräuter, Mehl, Pfeffer, Salz, spargel, Wermut,

Zitrone, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-bouillon/>