



# Spargelschaumsüppchen mit Kerbel und Krabbenfleisch

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Ideal in der Frühjahr - Spargelzeit, mit frischem Kerbel und Krabbenfleisch als leichte, schaumige Version, gut in fast jede Speisenfolge zu integrieren

## Zutaten

- 1/2 l heller Geflügel - oder Kalbsfond
- 1/2 l reduzierter Spargelfond
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1/4 l Sahne,
- 1 Bechere Crème fraiche
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat, wenig Zucker
- 2 El Mehl, gesiebt
- 125 g Deutsches Krabbenfleisch für die Einlage

## Zubereitungsart

### Schritt1

:

### Schritt2

Der Ansatz

### Schritt3

Die Zwiebeln in Butter anschwitzen und w.g. der leicht sämigen Bindung mit 2 El Mehl stäuben. Mit Kalbs - oder Hühnerbrühe, dem etwas reduziertem Spargelwasser aufgießen. Glatt rühren, 10 min. auskochen lassen.

#### **Schritt4**

Die Sahne und Crème fraiche dazu geben, mit Salz, gemahlenem, weißen Pfeffer, Zitronensaft und etwas Zucker würzen.

#### **Schritt5**

Die geschlagene Sahne unterziehen,

#### **Schritt6**

Nachschmecken und mit etwas kalter Butter aufmixen.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Mit Krabbenfleisch und einigen Tomatenwürfeln für die Optik, sowie dem gezupftem Kerbel und etwas geschlagener Sahne servieren.

**Rezeptart:** Gebundene Suppen **Tags:** kerbel, krabbenfleisch, saisonal, spargel, spargelzeit, Suppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargelschaumsueppchen-mit-kerbel-und-krabbenfleisch/>