



# Sylter Frühlingssuppe mit Krebsaroma und grünem Spargel

- **Portionen:** 5
- **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' : '5', 'yield' : '' });
```

Saisonal, appetitlich bunt, leicht, voller Aromen; passt in viele Speisefolgen

## Zutaten

- 150 g / 2 -3 Stangen Frühlingslauch, in 2 cm großen Stücken
- 100 g junge Möhren in Scheiben
- 300 g grüner Spargel
- 600 ml Gekonntgekoch Gemüsebrühe oder aus dem Supermarkt
- 500 ml Fischfond
- 1/4 l trockener Weißwein
- 60 g Krebsuppen - oder Hummerbutter
- 200 ml Milch
- 4 EL Sahne
- 3 TL Tomatenmark
- 1 TL Speisestärke
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker (Geht auch ohne)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den grünen Spargel, falls erforderlich, im unteren Drittel schälen, waschen.

### Schritt2

Weißwein, Fisch - und Gemüsefond zusammen aufkochen und darin das Gemüse „bissfest“ garen. Das Tomatenmark und die Krebs - Hummerbutter zufügen - auflösen, die Milch und Sahne dazu geben.

### Schritt3

Pikant würzen, ev. leicht mit angerührter Speisestärke „sämig“ binden.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** frühlingslauch, gemüsebrühe, möhren, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sylter-fruehlingssuppe-mit-krebsaroma-und-gruenem-spargel/>