

# Alte Schmiede Durlach

1985 - 2017



## Badisches Spargel-Cremesüpple

für ca. 4 Personen



### ZUTATEN

- 50 g Butter
- 3 Schalotten
- 2 Esslöffel Zucker
- 500 g Spargel
- 500 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 500 ml Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Prise gemahlener Zimt, Saft von einer ¼ Zitrone

### ZUBEREITUNG

Spargel schälen, die Köpfe abschneiden und diese in Wasser bissfest abkochen. Restlichen Spargel und Schalotten kleinschneiden, in Butter anschwitzen, den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Mit Brühe auffüllen und so lange kochen bis der Spargel weich ist. Danach Sahne zugeben und noch ca. 10 min leicht einkochen. Nun mixen, durch ein Sieb passieren und mit den Gewürzen sowie Zitronensaft abschmecken. Spargelköpfe in die Tassen verteilen und heiße Suppe einfüllen.

### WIR KOCHEN IHRE LIEBLINGSREZEPTE!

Alle Ihre Lieblingsessen aus der Alten Schmiede und natürlich auch viele andere leckere Gerichte können Sie weiterhin auf Bestellung genießen. Melden Sie sich dazu einfach bei unserem Partyservice unter:

**Anke Goerner**

**Email:** [info@partyservice-durlach.de](mailto:info@partyservice-durlach.de)

**Büro:** +49 721 49 27 11

**Mobil:** +49 172 72 34 447