Hof Krüger

Spargel • Kürbisse
Erdbeeren
Heidelbeeren
Blumen vom Feld

Tagesfrischer weißer und grüner Spargel

- auf Wunsch auch geschält -

Pflückfrische Erdbeeren ab ca. Ende Mai

- auch zum Selberpflücken und ungespritzt -

Bildquelle: livinginow

Spargelcremesuppe à la Margot Krüger

Zutaten:

750 g Spargel
Salz, Zucker, Butter
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Zwiebel oder Charlotte
1 L selbstgemachte Hühnerbrühe
1 Becher Crème fraîche oder Sahne
Petersilie, Schnittlauch
evtl. Weißwein

Zwiebel andünsten. Den Spargel schälen, in 1 cm lange Abschnitte schneiden, die Spargelstücke dazugeben und leicht mitdünsten mit Zucker bestreuen und leicht ankarameliesieren. Mit ein wenig Wasser ablöschen und ca. 20-25 Min. gar kochen. Einen Teil der Spargelspitzen herausnehmen und den übrigen Spargel pürieren. Mit der Hühnerbrühe auffüllen und noch einmal mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Suppe aufkochen und Crème fraîche oder Sahne einrühren.
Das verquirlte Eigelb zum legieren einrühren und die gegarten Spargelspitzen hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und evtl. mit einem Schuß Weißwein abschmecken.
Nach Belieben kann man gehackte Kräuter, wie z.B. Petersilie oder Schnittlauch dazu reichen. Auch ein Klecks saure Sahne oder Crème fraîche als Topping verfeinert die Suppe nicht nur, sondern sieht auch optisch toll angerichtet aus.

Guten Appetit!
Ihre Familie Krüger

Zur Spargelsaison bieten wir Ihnen
Wein, Eier, Kartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise an!

Direkt vom Erzeuger Fam. Krüger
Verkauf auch Samstag, Sonntag und an Feiertagen.

Sunderweg 46 • 33649 Bielefeld-Brackwede
Telefon 05 21 / 44 64 17
www.brackweder-spargelhof.de

- direkt gegenüber von IKEA -