

Spargelbrühe



Zutaten für zwei Personen:

500 g Spargel
1 L Wasser
1 TL Salz
1 Prise Zucker
1 Spritzer Zitrone
1 TL Gemüsebrühe
4-5 EL Sahne

1. Geschälten Spargel in leicht siedendem Wasser mit Salz, Zucker und einem Spritzer Zitrone ca. 15 min garen, dann für ein Spargelgericht verwenden. Den Sud abkühlen lassen und im Kühlschrank aufheben.
2. Spargelsud um etwa 1/3 reduzieren, ein TL Gemüsebrühe einrühren sowie 4-5 EL Sahne. Noch etwas köcheln lassen.

Hinweise:

Spargelsud kann man etwa 1 Tag im Kühlschrank aufheben.

Diese Spargelbrühe eignet sich als leichte Vorsuppe zu einem anderen Gericht. Mit Brot servieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Suppen, Spargel, vegetarisch, deutsch

Rezept: Kerstin
Foto: Walter
Stand 21.01.2023