

---

**Typ:** Suppe

**Quelle:** Elisabeth Raether, Zeit Magazin

\*\*\*

**Bemerkungen:** Die Auskochzeit für die Spargelschalen ist zu lang. 10 Minuten genügen, länger auskochen laugt Bitterstoffe aus.

**Zutaten:** 600 g Spargelschalen und -abschnitte  
1 Schalotte  
1 TL Butter  
3 kleinere Kartoffeln  
Salz  
30 mL Sahne  
1 Prise Zucker  
1 Brötchen  
etwas Olivenöl  
Schnittlauch zum Servieren

**Rezept:** Spargelabschnitte und -schalen in ungefähr 1,2 Liter Wasser bei geschlossenem Deckel 45 Minuten lang auskochen (etwas mehr oder weniger Wasser wird nicht schaden). Den Fond durch ein feines Sieb absieben, die Flüssigkeit aus den Spargelstücken drücken.

Schalotte fein hacken, in Butter kurz dünsten, bis sie glasig ist. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zur Schalotte in den Topf geben, dann nach und nach langsam den Spargelfond dazugießen. Salzen. Die Kartoffeln im Fond gar kochen, ungefähr 15 Minuten lang. Sahne hinzufügen. Pürieren und eine Prise Zucker dazugeben, mit Salz abschmecken.

Während die Suppe kocht, ein Brötchen (es kann vom Vortag sein) in Stücke reißen, in einer Pfanne in Olivenöl rösten, bis die Croûtons etwas Farbe annehmen. Dann abkühlen lassen, eventuell zwischen den Fingern zerkrümeln, sodass die Croûtons etwas kleiner werden. Die Suppe mit gehacktem Schnittlauch und den Croûtons servieren.