

Spargel-Chili-Suppe

Für 2 Personen:

| | | |
|---------------------------------|-----------------------|-----------------|
| 250 g geschälter weißer Spargel | 1/2 weiße Zwiebel | 1/2 Chilischote |
| 2 EL Butter | 30 ml weißer Portwein | 30 ml Weißwein |
| 1 TL Salz | 1 TL Zucker | 250 ml Brühe |
| 125 ml Sahne | 1 Spur Zitronensaft | |

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abbrechen, den Spargel in dünne Scheiben und die Zwiebel in dünne Streifen schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und beides zusammen mit der Chilischote darin anschwitzen. 1TL Salz und 1TL Zucker dazugeben und mit Portwein und Weißwein ablöschen.

Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren, mit der Brühe auffüllen und 15 Minuten köcheln lassen. Die Sahne dazugeben, erneut aufkochen, die Suppe mit einem Mixer fein pürieren und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Steffen Henssler am 21. April 2021