

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Spargelsuppe mit Vanille

(c) 123rf



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/koch Tipp](https://lifechannel.ch/koch Tipp)

## Zubereitung

- Spargeln rüsten und die holzigen Enden entfernen
- 8 Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen
- Die restlichen Spargeln in gleichmässige Stücke schneiden
- Zwiebeln fein hacken
- Die Spargelspitzen in siedendem Wasser blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken
- Butter in einem Topf schmelzen
- Zwiebeln im Butter andünsten
- Spargeln begeben und mitdünsten
- Mit Limettensaft und Weisswein ablöschen, etwas einreduzieren
- Mit Gemüsebouillon auffüllen und aufkochen, ca. 20 Minuten leicht sieden
- Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren
- Die Suppe mit dem Vollrahm verfeinern
- Das Vanillemark aus der Vanilleschote auskratzen

## Zutaten

750 g	<i>weisse Spargeln</i>
50 g	<i>Zwiebeln</i>
20 g	<i>Butter</i>
100 g	<i>Weisswein</i>
800 g	<i>Gemüsebouillon</i>
150 g	<i>Vollrahm</i>
20 g	<i>Limettensaft</i>
½	<i>Vanilleschote</i>
	<i>Salz, Pfeffer und Zucker</i>



Radio Life Channel  
Witzbergstrasse 23  
CH-8330 Pfäffikon  
Tel. 044 953 35 35  
E-Mail erf@erf.ch

**lifechannel.ch**

und zur Suppe geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

- Die Suppe anrichten und die Spargelspitzen als Einlage in die Suppe geben