

## Weinsuppe mit Spargelflips und Weißbrotcroutons



### **Zutaten Weinsuppe**

2 Stangen Frühlingszwiebel  
2 frische Stangenspargel  
70 g + 1 TL Butter  
4 + 1 EL Mehl  
2 EL Gemüsepulver  
½ Zwiebel fein (2 x 2 mm) gewürfelt  
0,5 l leichten trockenen Weißwein (Grauburgunder)  
0,2 l Sahne  
1 Knoblauchzehe in dünnen Scheiben geschnitten und mit ½ TL Salz zerdrückt  
1 Zitronenschale gerieben  
Saft einer ½ Zitrone  
Peffer  
Salz  
Zucker  
½ TL Curry  
3 Eigelbe

### **Zubereitung**

1. die Frühlingszwiebel in 2 mm breite Ringe schneiden und 2 Minuten in warmes Wasser legen, damit diese ihre Schärfe verlieren. Beiseite stellen

2. 2 Stangenspargel schräg in 3 mm breite Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in Butter kurz anrösten, beiseite stellen
3. ½ Zwiebel fein würfeln (2x2 mm). 70 g Butter in Topf geben und Zwiebel leicht andünsten. 4 EL Mehl unter stetigem Rühren zugeben und zu einer „Brenne“ aufschäumen lassen, - eventuell noch etwas Butter zugeben
4. unter stetigem Rühren nach und nach 1l warmes Wasser und 2 EL Gemüsepulver zugeben und kurz aufkochen lassen
5. 0,2 l Sahne, 0,5 l Weißwein, geriebene Zitronenschale und zerdrückte Knoblauchzehe zugeben
6. 1 TL Zucker und 1 flacher TL Curry zugeben, von der Säure des Weines abhängig, eventuell noch 2 EL Zitronensaft zugeben. Abschmecken
7. Herdplatte auf kleinste Stufe stellen, Suppe darf nicht mehr kochen sonst gerinnt Eigelb
8. 3 Eigelbe in extra Schüssel verquirlen und unter stetigem Rühren nach und nach der Suppe zugeben
9. Mit Stabmixer aufschäumen
10. Suppe in Teller geben und anrichten:  
Frühlingszwiebel und Spargelflips mit Löffel in Suppe einlegen.  
Unmittelbar vor dem Servieren Croutons einlegen

### **Zutaten Croutons**

2 Scheiben Toastbrot getoastet und in Würfel 1 x 1 cm geschnitten  
2 EL Olivenöl  
Salz

### **Zubereitung Croutons**

- Olivenöl in Pfanne erwärmen, Toastbrotwürfel und ¼ TL Salz zugeben, auf ½ Flamme goldgelb anrösten, > beiseite stellen