

## Spargelsüppchen mit Hähnchenbrust

Angaben für 4 Portionen

250g	Spargel weiß geschält
500ml	Spargelfond oder Gemüsebrühe
200g	Hähnchenkarkassen (Hühnerklein)
200g	Hähnchenbrust
100g	Kartoffeln
80g	Sahne
	Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss
	Kerbel o. essbare Blüten

Zubereitung:

1. Spargel schälen, die Spitzen abschneiden und beiseite stellen.
2. Aus den Schalen einen Fond ziehen. Die Schalen und Wasser oder kalte Gemüsebrühe zusammen in ein Topf geben und ca. 10min. langsam kochen lassen. Danach abseihen.
3. In dem Fond die Hähnchenknochen und die Hühnerbrust garen, das dauert ca. 40 Minuten. Danach die Brust herausnehmen und Fond durch ein Sieb passieren. Günstig ist den Druckkochtopf zu nutzen, so verringert sich die Kochzeit um die Hälfte.
4. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden, so dass sie die gleiche Garzeit wie Spargel haben.
5. Die Spargelstücke ohne Köpfe und Kartoffelstücke in dem fertigen Fond ca. 15min kochen.
6. Spargelfond mit Spargelstücken und Kartoffeln fein pürieren. In die nun sämige Suppe die Spargelköpfe legen, einmal aufkochen, die Suppe mit Sahne, Muskatnuss und Salz vollenden.
7. Die Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden und in die fertige Suppe geben. Alles zusammen aufwärmen, aber nicht mehr kochen. Mit Kerbel oder Blüten garnieren.