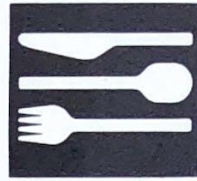


Spargelcreme- suppe

4 Personen



Suppen
Karte Nr. 6

2



Spargelcremesuppe

Suppen
Karte Nr. 6

2

Vorbereitungszeit 20 Min. · Kochzeit insg. ca. 40 Min.

1 kg Suppenspargel
1½ l Hühnerbrühe (Würfelbrühe)
50 g Butter
50 g Mehl
2 Eigelb
⅛ l süße Sahne
1 Glas Weißwein
Salz, weißer Pfeffer
evtl. gehackte Petersilie

1. Spargel waschen, die Spargelköpfe etwa 4 cm lang abschneiden, schälen und in siedendem Salzwasser 8 Min. kochen. Wasser abschütten, Spargelköpfe beiseite stellen.

2. Den restlichen Spargel schälen, kleinschneiden und in der Hühnerbrühe 20 Min. weichkochen. Spargelstücke und Brühe durch ein Sieb streichen.

3. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und anschwitzen (es darf nicht braun werden!), mit der Spargelsuppe ablöschen und nach und nach auffüllen. Kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen und ca. 9 Min. kochen

4. Eigelb und Sahne schlagen und langsam in die Suppe rühren. Nicht mehr aufkochen! Weißwein zugießen, salzen und pfeffern. Die abgetropften Spargelköpfe einlegen und nach Geschmack mit gehackter Petersilie bestreuen.