



Spargelcremesuppe

- sehr fein -

500 g Spargel
1 l Wasser
Salz und 1 Tl Zucker

Spargel schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden, Wasser mit Salz und Zucker würzen und den Spargel ca. 20 Minuten kochen. Spargel abgießen, dabei den Sud auffangen.

50 g Butter
40 g Mehl

Butter in einem Topf erhitzen, nicht bräunen, Mehl auf einmal hinzugeben und 2 Min. durchschwitzen lassen. Mit dem Spargelsud ablöschen. Unter Rühren ca. 6 Min. kochen lassen. Topf vom Herd nehmen.

3 – 4 Eßl. Weißwein
¼ l süße Sahne
weißer Pfeffer
ein Hauch von Muskat
Saft einer Orange

Weißwein und Sahne in die Suppe rühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer, Muskat, Zucker und Orangensaft abschmecken. Die Spargelstückchen wieder hinzufügen und die Suppe erneut erhitzen (nicht mehr kochen lassen!) und heiß servieren.

Abwandlung:

Wenn man die Sahne schlägt und zusammen mit einigen Tropfen Worcestersoße in die Suppe rührt, hat man eine Spargel-Creme-Suppe „Chantilly“.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!