

# Spargelcremesuppe

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 1½ Stunden  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4 - 6
Spargel weiß oder grün	g	750
Spargelsud	ml	1000
Kalbs- oder Hühnerfond	ml	400
Sahne	ml	250
Butter	g	50
Mehl	g	50
Eigelb	St.	2
Pfeffer weiß, Salz		

## VORBEREITEN:

1. Spargel schälen, in 1,5 cm lange Stücke schneiden und mit den Schälresten 10 Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen (Ein Liter Sud aufbewahren).
2. Die Hälfte der unteren Spargelenden mit einem Mixstab pürieren.
3. Butter und Mehl mit Gabel verkneten.

## ZUBEREITUNG:

1. Durchgeseihten Spargelsud, Sahne, Fond und die pürierten Spargelenden zusammen zum Kochen bringen. Das Butter- Mehlgemisch begeben und 15 Minuten köcheln lassen.
2. Restliche Spargelstücke begeben und heiß werden lassen.
3. Die Suppe mit Eigelb abziehen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.