



Spargelcremsuppe

500 g Spargel, 60 g Butter, 60 g Mehl, 1 l Spargelbrühe, 1/4 l Milch,
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Spargelsuppe zuerst den Spargel waschen dann schälen.
Anschließend den Spargel in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Den
Spargel und die Schalen in kochendem Wasser unter Zugabe von 2 TL
Salz und 1 TL Zucker, je nach Dicke des Spargels, in ca. 15 Minuten
knackig weich kochen.

Den Spargel herausfischen und bei Seite stellen.

Für die Zubereitung der Spargelsuppe die Butter in einen größeren
Topf schmelzen lassen. Das Mehl in die zerlassene Butter geben und
kurz anschwitzen. Mit einem Schneebesen die Spargelbrühe nach und
nach einrühren, dabei immer gut umrühren, damit keine Klümpchen
entstehen.

Die Spargelsuppe 15 Minuten langsam durchkochen lassen, dadurch
verliert sie den mehligem Geschmack. Dabei gelegentlich umrühren.
Die Milch und Sahne dazu gießen, einmal aufkochen.

Die Spargelsuppe je nach Geschmack mit Salz, Muskat und Pfeffer
abschmecken.

Die Spargelstücke hinzufügen, fertig.