



Spargelcremesuppe

Man nehme für 6 Portionen:

800 ml Spargelfond	
250 g weißen Spargel	schälen und in kleine Stücke schneiden
70 g Butter	
50 g Mehl	mit 50 g von der Butter zu Mehlbutter verkneten
200 ml Sahne	
Salz	

- In einem Topf die Spargelstücke in den verbliebenen 20 g Butter anbraten. Etwas Fond dazu geben und den Spargel darin sehr weich kochen. Mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen.
- Restlichen Fond und die Sahne zugeben und aufkochen. Mehlbutter nach und nach unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Einige Minuten köcheln lassen und mit Salz abschmecken.

Übrigens: Was Einlagen angeht, sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Fleischklößchen, gebratene oder gekochte Spargelstücke... Und für das Auge z. B. etwas Kerbel obendrauf!