



Spargelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

250 g Spargel
1 Liter Wasser
1 TL Salz
50 g Butter
50 g Mehl
1 Prise Zucker
1 Prise Muskat
Salz - Pfeffer

Zubereitung:

Spargel waschen und schälen, holzige Enden abschneiden. Schalen und Enden im Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Durch ein Haarsieb seihen und Spargelwasser wieder aufkochen. Spargel in 3 cm lange Stücke geschnitten hineingeben und weitere 15 Minuten kochen lassen.

Die Butter in einem breiten Topf zerlassen. Dann das Mehl einstreuen.

Mehl anschwitzen

Das Mehl gleichmäßig einstreuen und dabeiiterrühren.

Jetzt einen Schöpflöffel voll Spargelbrühe dazugeben und mit dem Rührbesen kräftig rühren. Die Suppe dann aufkochen lassen und dabei glatt rühren. Den nächsten Schöpflöffel voll dazu geben und wieder aufkochen lassen. Dabei stetig rühren.

Dann, wenn die Hälfte der Brühe aufgenommen ist, den Rest zugießen.

Aufkochen lassen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bon appétit!