Spargelcremesuppe

ZUTATEN

¾ kg weißer Spargel

1 ½ l Wasser

1 Scheibe Weißbrot

1/16 l Milch

Etwas Salz und Zucker

40 g Butter

40 g Mehl

1 l Spargelsud

1 EL Weißwein

1 Eidotter

1/16 l Schlagobers

20 g kalte Butter

Weißer Pfeffer, Dill

ZUBEREITUNG

Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Spargelenden, -schalen und das Weißbrot in Wasser und Milch 20 min weichkochen. Abseihen und den Sud mit Salz und Zucker würzen.

Den Spargel in 2 cm lange Stücke schneiden, in den Sud einlegen und 15 min weichkochen.

Einige schöne Spargelspitzen für die Suppeneinlage beiseite geben.

Suppe pürieren.

Einmach machen (Butter zerlassen, Mehl beigeben und verrühren) und mit Sud und püriertem Spargel langsam aufgießen, abschmecken und 15 min weiterkochen lassen.

Von der Herdplatte nehmen, das Schlagobers-Eidotter-Gemisch und die kalte Butter rasch einrühren.

Spargelstücke dazugeben und in Suppentassen mit geschlagenem Obers und Dill servieren.

© 1-Spargelcremesuppe.docx