

Weisse Spargelcrèmesuppe

6 Portionen

30 g Butter

erhitzen

50 g Mehl

zugeben und kurz dünsten

5 dl Milch und

5 dl Bouillon oder Spargelsud

aus den Rüstabfällen

ablöschen, unter Rühren aufkochen

300 – 400 g weisse Spargeln

waschen, rüsten, in ca. 2 cm Stücke schneiden,
zugeben und 20 – 30 Minuten mitkochen

Die Suppe durch ein Passe-Vite streichen oder
pürieren und durch ein grobes Sieb streichen

Falls eine Einlage erwünscht ist: die Spargelspitzen
nach 15 – 20 Minuten aus der Suppe nehmen,
längs halbieren und nach dem Pürieren wieder
zugeben

Salz, Pfeffer

wenig Muskatnuss

4 EL Halbrahm

würzen, nochmals erwärmen

verfeinern, nicht mehr aufkochen, Gerinnungsgefahr!

evtl. wenig Schnittlauch oder Kerbel

Die Suppe in vorgewärmte Teller anrichten
garnieren