

Spargelsuppe

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg** Spargel, frischer, guter deutscher weißer Spargel (am Besten frisch vom Markt)
- 2** Eigelb, frische
- 1 Schuss** Zitrone(n)
- Salz
- 1 Prise(n)** Zucker
- 2 TL** Hühnerbrühe, gekörnte
- 2 Liter** Wasser, ungefähr
- 3 EL** Mehl
- 3 EL** Butter
- 1 Bund** Schnittlauch, frisch, für die Deko
- 50 ml** Sahne

Zubereitung

Den Spargel schälen und in leicht gesalzenem und gezuckertem Wasser etwa 20 Minuten kochen. Die Schale und Endabschnitte des Spargels und 5 bis 6 rohe Spargelstangen aufheben. Nun kannst du ein gutes Spargelgericht essen da der größte Teil des Spargels gebraucht wird, hebe aber das Kochwasser auf.

Die Schalen und die Abschnitte in das Kochwasser geben und etwa 15 Minuten kochen. Durch ein Sieb geben und die aufgehobenen Spargelstangen schälen und schneiden. Gekörnte Hühnerbrühe in den Spargelsud geben und die Spargelstücke 10-15 Minuten garen. So bekommt man den Spargelgeschmack in die Suppe. Alles wieder durch das Sieb geben, den Spargel zur Seite Stellen.

Im Topf mit Butter und Mehl eine helle Mehlmischung herstellen und mit dem Spargelsud aufgießen. Immer gut rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen, damit der Mehlgeschmack vergeht, dabei häufig umrühren. Dann die Sahne und die Spargelstücke dazugeben. Nochmal kurz aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Nun die Eigelbe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nicht mehr kochen lassen!

Bonne appetit!

