

Spargelcremesuppe

Zutaten:

500 g Spargel, weiß
1 ½ l Wasser
1 gestr. TL Zucker
60 g Butter
40 g Mehl
Salz und weißer Pfeffer
1 EL Weißwein
4 EL Crème fraîche
evtl. Kochschinken, gewürfelt
evtl. Kresse

Zubereitung:

Den Spargel waschen, schälen und die Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelschalen in 1,5 Liter Wasser ca. 20 Minuten kochen. Die Brühe auffangen. Die Schalen im Biomüll entsorgen.

Die Brühe mit Salz und Zucker abschmecken, die Spargelstückchen hineingeben und in ca. 20 Minuten weichkochen. Abseihen, die Spargelstückchen beiseitestellen und die Brühe auffangen.

In einem Topf 40 g Butter erhitzen und mit dem Mehl eine helle Einbrenne herstellen. Ein Liter Spargelbrühe unter Rühren langsam zur Einbrenne gießen (es dürfen keine Klümpchen entstehen) und ca. 15 Minuten kochen lassen; salzen und pfeffern.

Den Weißwein dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Ggf. die Suppe noch mit Soßenbinder abbinden. Anschließend die Crème fraîche unterziehen und die Spargelstücke hinzugeben. Noch ca. 20 g Butter in der Suppe schmelzen lassen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Man kann nach Belieben in die Suppe gewürfelten Kochschinken und Kresse geben.