

Rezept Spargelcremesuppe

Zutaten:

Kochwasser vom Spargel
Spargelschalen und Abschnitte
60 g Butter
80 g Mehl
0,3 l Sahne
2 Eigelb
Salz
Zucker

Zubereitung:

Die Spargelschalen und Abschnitte ins Spargelwasser geben, 15 Minuten kochen lassen und durchsieben. Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze zubereiten, mit dem Spargelfond ablöschen und einmal durchkochen lassen.

Dann den Topf vom Herd nehmen. Die Sahne mit den Eigelben gut verrühren und langsam unter die nicht mehr kochende Suppe geben. Mit Salz und Zucker abschmecken und die Spargelcremesuppe genießen.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)

[Zurück zu Regionales](#)

[Zurück zu den Spargelrezepten](#)

