

## Spargelcrème-Suppe

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

250 g	Spargel
40 g	Butter
40 g	Mehl
1 l	Flüssigkeit (Spargelwasser und Gemüsebouillon)
1	Eigelb (Kl. M)
3 El	Milch oder süßen Rahm
	Zucker
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
	Zitronensaft



### Zubereitung:

Spargel waschen und schälen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen.

Den Spargel abgiessen, dabei das Spargelwasser auffangen.

Die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren hellgelb anschwitzen.

Mit dem Spargelwasser unter Rühren ablöschen, aufkochen und in der Nachwärme etwas quellen lassen. Mit der Bouillon aufgiessen.

Eigelb mit Milch oder Rahm verrühren und in die nicht mehr kochende Suppe geben.

Zum Schluss die Spargelsuppe mit Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken und die Spargelstückchen dazugeben.

### Tipps:

1: Es ist wichtig, dass die Suppe nicht mehr **koht**, wenn Sie das Ei dazugeben, da es sonst gerinnt.

2: Eine **cremige**, aber auch gehaltvollere Spargelsuppe erhalten Sie mit mehr Rahm oder mit Crème fraîche.