

## Spargelsuppe

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

1 kg	weisse Spargeln, geschält, in kurzen Stücken
2	Zwiebeln oder Schalotten, gehackt
	Butter zum Dünsten
2 - 3 EL	Mehl
1 l	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm
	Salz
	Pfeffer
½ TL	Zucker
5 - 6 TL	Zitronensaft
	etwas Schnittlauch, zum Garnieren



### Zubereitung:

Zwiebeln/Schalotten in Butter dünsten, Mehl kurz mitdünsten. Spargelstücke beifügen, mit Bouillon ablöschen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weichkochen.

Alles pürieren, Rahm darunter rühren. Abschmecken.

Spargelsuppe in vorgewärmte Teller geben, garnieren.

Holzige Enden der Spargeln grosszügig wegschneiden, damit die Suppe schön sämig wird.

Einige Spargelspitzen als Garnitur verwenden (kurz garen).

Spargelschalen- und Endstücke in Wasser auskochen: dies ergibt eine Bouillon, die für die Suppe verwendet werden kann. Das Aroma wird intensiver.