

## Klassische Spargelcremesuppe

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g weißer Spargel
- 1,5 Liter Wasser
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 50 g Butter
- 50 g Weizenmehl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Ei (das Eigelb)
- 4 EL Sahne
- 1 EL Petersilie (gehackt, nach Belieben)



### Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

### Zubereitung der Spargelcremesuppe

1. Zuerst musst du den Spargel vorbereiten und schälen. Ich verwende für meine helle Spargelcremesuppe nur weißen Spargel. Wasche die Stangen, schäle sie und befreie sie von den holzigen Enden.

Es gibt professionelle Spargelschäler, ein normaler Sparschäler funktioniert aber auch sehr gut. Damit ziehst du dem Spargel Stange für Stange einfach die Schale ab.

2. Schneide die weißen Stangen in mundgerechte Stücke. Die Größe spielt keine besondere Rolle, weil die Suppe sowieso am Ende püriert wird. Die Spargelstücke sollten nur etwa gleich groß sein, damit sie auch gleichmäßig garen.
3. Gib die Spargelstückchen mit Wasser, Salz und Zucker in einen Topf und koche sie für **15 Minuten** auf. Gieße den Spargelsud danach durch ein Sieb, fange das Gemüse und den Sud dabei separat auf.
4. Erhitze die Butter in einem Topf und rühre das Mehl ein. Füge dann nach und nach den Spargelsud zu. Verrühre alles gut und lass die Suppe für einige Minuten köcheln. Nimm sie dann von der Kochplatte.

5. Verrühre das Eigelb mit der Sahne und rühre diesen Mix unter die nicht mehr kochende Suppe.
6. Gib die Spargelstückchen hinein und püriere sie zu einer feinen Cremesuppe.
7. Würze die Suppe mit Salz, Zitronensaft und Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

