

Spargelcremesuppe

- 250-500 g Suppenspargel
- Salzwasser, 1 Prise Zucker
- Helle Einbrenne: (30 g Fett, ½ Zwiebel, 30-40 g Mehl, 1-1 ¼ l Flüssigkeit)
- zum Abschmecken: etwas Zitronensaft, 1 Prise Zucker, Salz, 3-4 EL Rahm



Gerlinde & Konrad Kreß
Königstr. 9, Münchaurach
Tel. 0 91 32 / 78 26 10
www.morgentau.de

Spargel waschen, schälen, in Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker weich kochen. Garzeit ca. 10-15 Min. (Aus Spargelschalen Sud kochen). Helle Einbrenne mit Butter oder Margarine herstellen, mit Spargelsud aufgießen, 5-10 Min. kochen lassen, abschmecken, Spargelstücke einlegen oder Spargel durch ein Sieb gestrichen zugeben, nicht mehr kochen lassen.

Guten Appetit!