

Spargelcremesuppe Schrobenausen

Zutaten: 750 g Suppenspargel, ½ l Wasser, 1 l Hühnerbrühe, 50g Butter, 4 Eßl. Mehl, 2 Eigelb, 1/8 l Sahne, ½Tasse Weißwein, Salz, weißer Pfeffer

Den Spargel schälen und die Spargelköpfe etwa 4 cm lang abschneiden. Das Salzwasser zum Kochen bringen, die Spargelköpfe darin 8 Minuten garen, in ein Sieb abschütten und abtropfen lassen. Den restlichen Spargel kleinschneiden und in der Hühnerbrühe 20 Minuten weich kochen. Durch ein Sieb passieren. Die Butter zerlassen, das Mehl einrühren und hellgelb anbraten. Mit etwas Brühe ablöschen und nach und nach mit der restlichen Brühe auffüllen. Kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen und 8 Minuten köcheln lassen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen, etwas heiße Suppe zufügen, dann die Eimischung in die Spargelsuppe rühren. Die Spargelköpfe in der Suppe heiß werden lassen.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Tyroller