

# Spargelcremesuppe

Ein Rezept für eine feine Spargelsuppe als Vorspeise.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g weißer Spargel  
40 g Butter oder Margarine  
30 g Weizenmehl  
650 ml Geflügelbrühe  
250 ml Milch  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
Salz  
frisch gemahlener weißer Pfeffer  
Zucker  
Zitronensaft

## Wie koche ich eine klassische Spargelcremesuppe?:

- 1 Vorbereiten:**  
Spargel schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden.
- 2 Zubereiten:**  
Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Spargel zufügen und andünsten. Mit Mehl bestreuen, dann mit **250 ml** Geflügelbrühe und Milch ablöschen. Nach und nach übrige Brühe unter Rühren zufügen. Die Spargelcremesuppe etwa 20 Min. ohne Deckel bei mittlerer Hitze kochen, dabei ab und zu umrühren.
- 3 Crème fraîche unterrühren.** Die Spargelcremesuppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Nach Belieben mit Petersilie bestreuen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben zusätzlich 50 g gekochten Schinken in Streifen schneiden und in der Spargelcremesuppe erhitzen.
- Die Spargelcremesuppe statt mit 250 ml Geflügelbrühe mit 250 ml Weißwein ablöschen.

