

# Spargelcreme-Suppe – Spargelsud als Basis

Mengenberechnung: 4 Personen

## Zutaten Spargelcreme-Suppe

250 g weisser Spargel  
40 g Butter  
40 g Mehl  
8 dl Flüssigkeit (Spargelwasser und Brühe)  
2,5 dl Rahm  
Salz  
Zitronensaft

## Zubereitung Spargelcreme-Suppe

1. Spargel waschen und schälen, in 3–4 cm lange Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Den Spargel abgiessen, dabei das Spargelwasser auffangen.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren hellgelb anschwitzen. Mit dem Spargelwasser die Butter-Mehl-Schwitze unter ständigem Rühren ablöschen, aufkochen und in der Nachwärme etwas quellen lassen.
3. Rahm hinzufügen. Zum Schluss die Spargelsuppe mit Salz, Pfeffer (oder Hammers Gewürzmischung) und Zitronensaft abschmecken und die Spargelstückchen dazugeben.

# Spargelcreme-Suppe – pürierte Spargeln

Mengenberechnung: 4 Personen

## Zutaten Spargelcreme-Suppe

500 g weisser Spargel  
1 Zwiebel  
1 EL Öl  
1 Prise Zucker  
5 dl Wasser gesalzen mit Hammers Gewürzmischung «Allrounder» oder Gemüsebouillon  
2,5 dl Rahm  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung Spargelcreme-Suppe

1. Spargeln waschen, schälen, Enden abschneiden. Spargelspitzen abschneiden und beiseite legen. Rest in kleine Stücke schneiden. Zwiebel hacken.
2. Öl in einer grossen Pfanne erwärmen. Spargelstücke, Zwiebel und Zucker darin 2 Minuten dünsten. Mit Bouillon/Salzwasser ablöschen. 15 Minuten zugedeckt weich kochen. Rahm beifügen.
3. Mit dem Stabmixer pürieren. Spargelspitzen begeben und ca. 5 Minuten in der. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.