



Spargelcremesuppe

von DIEküche

Mengen für 15 Personen

Quelle: bettybossy.ch

Gewürze: Pfeffer, Curry mild, Salz

3.0 Stück Zwiebeln	schälen und schneiden
30 g Butter	
4.5 g Zucker	
2.25 kg Spargeln	rüsten (hölziger Teil unten wegschneiden) und in Stücke schneiden, alles in einem Topf andämpfen für 5 Minuten
4.5 EL Mehl	beigeben, 2 Minuten mitdämpfen
1.8 Liter Bouillon (flüssig)	Zugeben und 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen anschliessend pürieren
4.5 dl Vollrahm	zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

weissen Spargel verwenden!