

# Spargelcremesuppe

von DIEküche

Mengen für 36 Personen

Quelle: bettybossy.ch

Gewürze: Pfeffer, Curry mild, Salz

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

weissen Spargel verwenden!