

Spargelcremesuppe

von Stéphane Desarzens

Mengen für 10 Personen

Quelle: bettybossy.ch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Curry mild

2.0 Stück Zwiebeln	schälen und schneiden
20 g Butter	
3.0 g Zucker	
1.5 kg Spargeln	rüsten (hölziger Teil unten wegschneiden) und in Stücke schneiden. Spargelköpfchen beiseitestellen. Alles in einem Topf andämpfen für 5 Minuten
3.0 EL Mehl	beigeben, 2 Minuten mitdämpfen
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	Zugeben und 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen anschliessend pürieren
3.0 dl Vollrahm	zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

weissen Spargel verwenden!