



Oldenburger Spargelsuppe

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 250 g weißer Spargel
- 500 ml Wasser
- 40 g Butter
- 250 ml Milch
- 20 g Weizenmehl
- 1 Eigelb
- 50 ml Schlagsahne
- Zucker, Muskat
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Den Spargel waschen und schälen, die unteren Enden abschneiden. Die Stangen schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

Wasser mit Salz, Zucker und etwas Butter in einem großen Topf zum Kochen bringen. Spargelschalen und -abschnitte hinzufügen, aufkochen lassen und zugedeckt ca. 10 Minuten leicht köcheln. Anschließend in ein Sieb geben und den Spargelfond dabei auffangen, Spargelstücke und Schalen trennen.

Die Milch, zusammen mit dem Spargelfond, zum Kochen bringen.

Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Darin das Mehl unter Rühren so lange erhitzen, bis es hellgelb ist. Den Spargelfond nach und nach angießen und mit einem Schneebesen durchschlagen. Die Suppe noch einmal zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Eigelb mit der Sahne verschlagen, die Suppe damit abziehen (nicht mehr kochen lassen) und die Spargelstückchen in die Suppe geben.

Tipp: Schinken in Streifen schneiden und in die Suppe geben.

Guten Appetit!

