

# SPARGELSUPPE AUS SCHALEN

SPARGEL  
SAISON VON APRIL BIS JUNI



## FÜR 4 PORTIONEN WIRD BENÖTIGT:

1 KG SPARGELSCHALE/-ENDEN (GEWASCHEN)  
1 LITER WASSER  
SALZ UND PFEFFER  
50 G BUTTER  
50 G MEHL  
ETWAS ZITRONENSAFT  
MUSKATNUSS  
FRISCHE, GEHACKTE PETERSILIE  
4 EL SAHNE

## ZUBEREITUNG:

1. DIE SPARGELSCHALEN IN EINEM TOPF MIT 1 L WASSER AUFKOCHEN UND MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN.
2. ETWA EINE HALBE STUNDE KÖCHELN LASSEN, DANN ALLES DURCH EIN SIEB GIEßEN UND DEN SUD AUFFANGEN.
3. BUTTER IN EINEM TOPF SCHMELZEN UND DAS MEHL MIT EINEM SCHNEEBESEN UNTERRÜHREN BIS KEINE KLÜMPCHEN MEHR ZU SEHEN SIND.
4. NACH UND NACH MIT DEM SPARGELSUD AUFGIEßEN UND KRÄFTIG VERRÜHREN.
5. MIT ZITRONENSAFT, SAHNE, MUSKATNUSS UND GEHACKTER PETERSILIE ABSCHMECKEN.

