



# Spargelcremesuppe mit Kerbel

## Zutaten für 4 Portionen

- » 500 g weißer Spargel
- » Salz
- » 1 Prise Zucker
- » 30 g Butter
- » 15 g Mehl
- » 1 große Handvoll Kerbel
- » 50 g Sahne
- » 1 sehr frisches Eigelb *Größe M*
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 1 TL Zitronensaft nach Belieben

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Spargel waschen und schälen.

---
2. Spitzen abschneiden und beiseitelegen.

---
3. Stangen in Stücke schneiden.

---
4. Kerbel verlesen, waschen und trocken schütteln.

---
5. Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

---
6. Samen mit dem Eigelb verrühren.

### Zubereitung

1. Wasser mit Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

---
2. Spargelenden und Schalen hineingeben und 30 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze köcheln lassen.

---

3. Sud durch ein Sieb gießen und erneut aufkochen.

---
4. Spargelspitzen 3–4 Minuten bissfest kochen, mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

---
5. Butter in einem Suppentopf schmelzen.

---
6. Mehl einrühren und 2–3 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze anschwitzen, bis es goldgelb ist.

---
7. Spargelsud unter Rühren hinzufügen und erhitzen.

---
8. Spargelstücke bei leichtem Aufkochen 10–12 Minuten köcheln lassen.

---
9. Suppe vom Herd ziehen und einige Löffel heiße Suppe zur Eigelb-Sahne-Mischung geben.

---
10. Diese Mischung unter kräftigem Schlagen unter die Suppe rühren, bis sie cremig wird.

---
11. Spargelspitzen in die Suppe geben und warm werden lassen, dabei darf die Suppe nicht mehr kochen.

---
12. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Kerbel servieren.