

Feine Spargelcremesuppe mit Croutons



Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Spargel	Spargel sorgfältig waschen, putzen und schälen, die Schalen in der Brühe auskochen, Weißbrot und Zucker zugeben, diese binden die Bitterstoffe (ca. 20 Minuten). Spargelwasser durch ein Sieb in eine Metallschüssel abgießen und wieder zurück in den Topf geben. Stangen in kleine Stücke schneiden, Spargelstückchen einlegen und 10 Minuten garen.
1l	Wasser	
je 1/2 TL	Salz, Brühekörner	
1TL	Zucker	
etwas	Weißbrot	
20 g	Butter	Aus Butter und Mehl eine <u>helle</u> Einbrenne herstellen. Spargelwasser langsam zugeben, aufkochen lassen.
2 EL	Mehl	
½ B	Sahne	Sahne und Eigelb gut mischen, langsam in die heiße Suppe einrühren, nicht mehr kochen lassen!
1	Eigelb	
3 Scheiben	Toast	Toastbrot fein würfeln, in der Butter bei mittlerer Hitze goldgelb braten, leicht salzen. Erst ganz am Schluss über die Suppe streuen oder getrennt dazu reichen!
etwas	Butter	
1 Prise	Salz	