Oldenburger Spargelsuppe

Zutaten für 8 Portionen:

500 g Spargel, weißer
1000 ml Wasser
2 TL Salz
4 TL Zucker
60 g Butter
500 ml Milch
30 g Weizenmehl
2 Eigelb
4 EL Schlagsahne

Den Spargel von oben nach unten schälen, darauf achten, dass die Schalen vollständig entfernt, die Köpfe aber nicht verletzt werden. Die unteren Enden abschneiden (holzige Stellen vollkommen entfernen). Den Spargel waschen, abtropfen lassen und in 3 cm lange Stücke schneiden.

Das Wasser mit Salz, Zucker und etwas Butter in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Spargelschalen und -abschnitte hinzufügen. zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 20 Minuten leicht kochen lassen. Anschließend in ein Sieb geben und den Spargelfond dabei auffangen.

Den Spargelfond wieder in den Topf geben und mit der Milch zum Kochen bringen. Die Spargelstücke hinzugeben, aufkochen und in 8 - 10 Minuten garen. Die Spargelstücke zum Abtropfen in ein Sieb geben, den Spargelfond dabei auffangen und 500 ml davon abmessen, eventuell. mit Wasser auffüllen.

Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl unter Rühren so lange erhitzen, bis es hellgelb ist. Den Spargelfond nach und nach angießen und mit einem Schneebesen durchschlagen, darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Suppe zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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

Tipp: Gekochten Schinken in Streifen schneiden und in die Suppe geben.
Arbeitszeit: ca. 45 Min.