

Spargelsuppe nach Art des Hauses



Zutaten für 4-6 Personen

2 kg Suppenspargel

1 TL Salz

1 Pr. Zucker

Suppenwürze

Butterfett

2 EL Mehl

3-4 Eier

Petersilie

1. Den Spargel schälen und in ca. zwei cm lange Stücke schneiden.
2. Im einem Topf ca. 1,5 l Wasser mit dem Salz und einer Prise Zucker zum Kochen bringen. Die gewaschenen Spargelstücke darin ca. 5 Minuten kochen lassen.
3. In einem hohen Topf Butterfett erhitzen, mit Mehl binden und mit etwas Wasser ablöschen. Dann die Spargelstücke samt Sud hineingeben, würzen und abschmecken.
4. Die Eier in einer Tasse verquirlen und die Suppe (erst wenn sie aufkocht!) damit legieren.