

# Rezepte

## Spargelsuppe

ein Rezept von Reinhild Müller vom Spargelhof Müller in Nauheim

### Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg Spargel
- 3 EL Mehl
- 1 EL Butter
- 500 ml Sahne (30 % Fett)
- 1-2 TL Gemüsebrühepulver
- Salz und Zucker fürs Kochwasser
- etwas Dill

### Zubereitung

Spargel schälen und in etwa 1,5 Liter Salzwasser mit einer Prise Zucker 7 bis 10 Minuten köcheln lassen. Dann rausnehmen und in Stücke schneiden. Nun das Mehl mit kaltem Wasser anrühren und langsam in das Spargelkochwasser einrühren.

Anschließend die Spargelstückchen wieder ins Kochwasser geben, das Brühepulver und die Sahne dazu geben und das Ganze noch wenige Minuten köcheln lassen.

Am Schluss kommen noch Butter und fein gehackter Dill in die Suppe und dann sie kann serviert werden.