



Kochrezepte vom BELLER HOF

---

## Spargel-Bärlauchsuppe

### **Zutaten für 4 Personen:**

**500g weißer Beller Spargel, Salz, Zucker, 1 EL Zitronensaft, 1 ½  
EL Butter, 2 TL Mehl,  
300 ml Sahne, 1 Bund Bärlauch**

### **Zubereitung:**

Den Beller Spargel waschen, schälen, die Stangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Spargelschalen und Enden mit etwa 750 ml Wasser, Salz, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und etwa 10 Minuten köcheln. Dann durch ein Sieb passieren. Spargelstücke im Kochsud bissfest garen, dann abgießen und warm stellen.

Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen.

Mit Spargelfond auffüllen und unter Rühren binden. 200 ml Sahne angießen und die Suppe weitere 10 Minuten köcheln.

Bärlauch waschen, trockenschleudern und hacken. Den Bärlauch in die Suppe geben und mit dem Pürierstab verrühren. Suppe mit Salz und Zucker abschmecken.

Zuletzt die Spargelstücke in die Suppe geben und mit 100 ml geschlagener Sahne und frischem Baguette servieren.

**Guten Appetit!**