



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Teebutter
400 g	Spargel weiß
2 TL	Bauerngartensalz
1 TL	Zucker
1/8 l	Weißwein trocken
1/8 l	Noilly Prat
1/2 l	Rindsuppe ersatzweise Instantbrühe
1/4 l	Premium Schlagobers
1 EL	Stärkemehl zum Binden, falls erwünscht
1 Handvoll	Kerbel

Spargelschaumsuppe

mit Kerbel (von Didi Maier)

Anleitung

1. Spargel schälen, ganz klein würfelig schneiden und in der Butter 5 Minuten schmurgeln lassen.
2. Dann Spargel mit Weißwein, Rindsuppe und Schlagobers aufgießen, 20 Minuten köcheln lassen.
3. Danach die Suppe durchpassieren, mit Bauerngartensalz, Kerbel und Zucker abschmecken.
4. Bei Bedarf mit Stärkemehl, das in kaltem Wasser angerührt wurde, binden.

Salzburger Köche
Salzburger Köche