

Spargelcremesuppe



Foto folgt.

In der DDR war Spargel "Bück-Ware", zeitlich eingegrenzt auch nur von April bis Juni frisch vom Feld erhältlich, wurde er als „weiße Gold“ auch zum Tausch gegen andere knappe Güter wie Fahrzeugteile, diverse Konsumgüter oder Westmark verwendet. Wenn vom "Telespargel" die Rede ist, dann ist der Ostberliner Fernsehturm gemeint.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 kg weißer Spargel	schälen.
30 g Butter 1 TL Zucker 1 EL Salz	die Schalen mit Butter und Zucker in 1 l Salzwasser geben, aufkochen und 15 min köcheln lassen.
Spargelstangen	in Scheiben schneiden, dabei das untere, oft holzige Ende entfernen.
250 g Kartoffeln	schälen und würfeln.
Spargel und Kartoffeln	in einen Topf geben und mit der Spargelbrühe, durch ein Sieb gegossen, auffüllen und erneut aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze weitere 15-20 min kochen.
200 ml Schlagsahne Salz, Pfeffer	jetzt sehr fein pürieren, mit der Schlagsahne erneut aufkochen und 8 min köcheln lassen. Die Spargelsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Tipp	wer mag kann knusprig angebratenen Schinkenspeck dazu geben.