

# Vorspeise Spargelsuppe / Pochiertes Ei / Speck & Parmesan

## Rezeptteil 1 von 4 Spargelsüppchen

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
900 ml	Spargelsud aus Abschnitten
90 ml	Weißwein
18	1/2 Spargelstücke ohne Kopf
30 g	Parmesan
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
120 ml	Sahne
0,5	Zitrone
	Salz und Pfeffer

## Vorbereitung

1. Die Spargel-Enden (aus Rezept: Gebratener Spargel) mundgerecht schneiden.
2. Die Zitronenschale mit einem Messer abschneiden, möglichst nur das Gelbe.

## Zubereitung

**Kochfeld Stufe 6:** Die Spargelschalen in einem großen Topf mit Wasser, Salz und Zucker ca. 30 min köcheln lassen.

**Kochfeld Stufe 6:** In einem großen Topf aus Mehl und Butter eine Mehlschwitze erstellen. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen. Den Spargelsud durch ein Sieb zu der Mehlschwitze geben und ca. 20 min. weiter köcheln lassen. Die Spargelstücke hinzufügen und weich köcheln. **Mit Parmesan, Sahne, Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.** Dazu passt frischer Kerbel.