

# Omas Einfache Spargelsuppe

## Zutaten (für ca. 4-6 Personen)

### Für den Spargelfond

Spargelschalen von 1kg Spargel

50 g Butter

1/8 TL Abrieb von Muskatnuss

10 Umdrehungen Pfeffer

0,25 TL Salz

### Suppe

60 g Butter

60g Mehl

1 Liter Spargelfond

0,5 TL Salz

20 Umdrehungen frischen Pfeffer

1/8 TL Abrieb von Muskatnuss

100g Schmand oder Sahne

0,25 TL Zucker

1 EL Weißwein-Essig

1 Messerspitze Weiße Pfeffer

1 Messerspitze Kates Mexican Mix

20 g Butter

## Zubereitung

1. Spargelschalen in einen Topf hineingeben und mit Wasser abdecken. 50g Butter, Muskatnuss, Pfeffer und Salz dazugeben und 20-30 Minuten köcheln lassen.
2. Runterkühlen lassen und Spargelschale abseihen. 1 Liter zur Seite stellen. Der Rest kann eingefroren werden.
3. 60g Butter in einem großen Topf schmelzen, Mehl dazugeben und eine Mehlschwitze machen. Von der Hitze nehmen und ca. 200ml Spargelfond dazugeben und kräftig mit ein Schneebesen rühren, so dass keine Klumpen entstehen.
4. Diesen Vorgang wiederholen, bis keine Spargelfond mehr übrig ist.
5. Restliche Gewürze dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Du wirst sehen, dass du nie wieder Spargelschalen wegwerfen wirst!!  
Viel Erfolg!