



## Benötigte Zutaten

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

## Spargelschaumsuppe

mit Kerbel (von Didi Maier)

### Anleitung

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

Salzburger Köche  
Salzburger Köche