Spargelcremesuppe von DIEküche

Mengen für 20 Personen

Quelle: bettybossy.ch

Gewürze: Salz, Pfeffer, Curry mild

4.0 Stück Zwiebeln	schälen und schneiden
40 g Butter	
6.0 g Zucker	
3.0 kg Spargeln	rüsten (hölziger Teil unten wegschneiden) und in Stücke schneiden, alles in einem Topf andämpfen für 5 Minuten
6.0 EL Mehl	beigeben, 2 Minuten mitdämpfen
2.4 Liter Bouillon (flüssig)	Zugeben und 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen anschliessend pürieren
6.0 dl Vollrahm	zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

weissen Spargel verwenden!