

29. Spargelsuppe.

Zu 1 Liter Brühe nimmt man etwa 100 Gramm dünnen Suppenspargel, schält ihn fein und schneidet ihn in Stücken, alsdann bindet man ihn zusammen, thut, wenn die Suppe kocht, die Spargelstücke hinein und kocht sie gar. Die Schalen, die vorher ausgekocht werden können, entfernt man, verdickt die Suppe mit etwas in Butter geschwitztem Mehl, würzt sie mit wenig Muskatnuß und zieht sie mit einem Eigelb ab.

(66 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap038.html>