Spargelcremesuppe mit Weißwein

500 g Spargel

Salz

Zucker

Butter

50 g Butter

2 El Mehl

½ l Hühnerbrühe

1 Glas trockener Weißwein

1 Ei

½ Becher Schlagsahne

Salz

Pfeffer

geschlagene Sahne

Den Spargel schälen, in kurze Abschnitte schneiden und in Wasser mit Salz, Zucker und etwas Butter etwa 20 Minuten kochen.

Aus der (Butter und dem Mehl eine Schwitze herstellen, mit Hühnerbrühe und dem Weißwein auffüllen. Ei und Sahne verrühren, in die Suppe vorsichtig einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer Sahnehaube krönen.