

Bärlauch-Cremesuppe

Kategorien: Suppe, Creme, Bärlauch

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Bärlauch
1/2	klein.	Zwiebel
2	Zehen	Knoblauch
2	Essl.	Butter
1/2	Ltr.	Klare milde Rindsuppe
125	ml	Sahne

GARNITUR

4 Scheiben Frühstückspeck; dünn geschnitten
Salz und Pfeffer
Essig

Anleitung:

Bärlauch entstielen und waschen. Blätter kurz überbrühen, in kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Bärlauch zugeben, mit Suppe aufgießen und aufkochen. Sahne einrühren, Suppe mit einem Stabmixer feinst pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Speckscheiben quer halbieren, in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Suppe mit Speck garniert servieren.

Zubereitung ca. 1/2 Stunde

Quelle:

IKEA
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann