

Bärlauchcremesüppchen Od. A.Kräutersüppchen

Kategorien: Suppe, Kräuter

Zutaten für: 4 Personen

10		Schalotten
60	Gramm	Butter
2	Bund	Bärlauch; oder andere Kräuter
60	Gramm	Mehl
1	Ltr.	Geflügelfond
1		Zitrone; den Saft
		Salz und Pfeffer
2	Essl.	Creme fraiche

Anleitung:

Die Schalotten schälen und klein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten anschwitzen. Den Bärlauch waschen, trocknen, abzupfen und mitschwitzen. Das Mehl unterrühren, mit Fond auffüllen. Etwa 30 min. kochen lassen. Den Bärlauch blanchieren, die Suppe in einen Mixer geben und die Bärlauchblätter daruntermixen.

Die Suppe durch ein feines Tuch passieren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Creme fraiche abschmecken.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann