

Bärlauchsuppe I

Kategorien: Suppe, Kräuter

Zutaten für: 1 Rezept

| | |
|-----|------------------|
| 12 | Bärlauchblätter |
| 1 | Zwiebel |
| 2 | Essl. Butter |
| 1/2 | Ltr. Gemüsebrühe |
| 1/2 | Ltr. Sahne |
| 1 | klein. Kartoffel |
| | Salz und Pfeffer |

Anleitung:

Die Zwiebel fein hacken, die Bärlauchblätter waschen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel in der Butter anrösten, den kleingeschnittenen Bärlauch dazugeben, kurz im Fett wenden und mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen.

Die Kartoffel schälen, waschen und mit einer feinen Reibe direkt in die Suppe reiben zum Andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen. 20 bis 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Dann die Suppe mit einem Pürrierstab pürieren.

Dazu schmecken als Einlage geröstete Semmelwürfel.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann