

# Bärlauchsuppe aus Österreich

Kategorien: Suppe, Gebunden, Bärlauch

Zutaten für: 1 Rezept

2	klein.	Zwiebel
40	Gramm	Butter
2	Essl.	Glattes Mehl
1	Ltr.	Rindsuppe
100	Gramm	Bärlauch (Hundsknofl)
4	klein.	Knoblauchzehen; zerdrückt Salz, Pfeffer, Muskatnuss
4	Essl.	Obers Weißbrotwürfel Bärlauchstreifen

## Anleitung:

Feingehackte Zwiebeln in Butter anrösten, Mehl dazugeben, kurz rösten und mit kalter Suppe aufgießen, ca. 5 Minuten kochen lassen.

Bärlauch blanchieren, abseihen, kalt abschwemmen, in dünne Streifen schneiden und zur Suppe geben; dabei einige Streifen zur Dekoration zurückbehalten; Suppe würzen, pürieren, nochmals heiß werden lassen. Obers steif schlagen und vorsichtig in die Suppe rühren.

Mit Weiszbrotwürfeln und Bärlauchstreifen anrichten.

## Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann