

## 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