

Kerbel - Cremesuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Kerbel
1		Schalotte oder
1/2	klein.	Zwiebel
30	Gramm	Butter
1/2	Ltr.	Gute Fleischbrühe
1/2	Ltr.	(500 g) süße Sahne
		Salz
		Weißer Pfeffer aus der Mühle

Anleitung:

Kerbelblätter von den Stengeln zupfen, dabei welke oder gelbe Blätter aussortieren. Ein paar besonders schöne Exemplare für die Dekoration in ein Schälchen legen, mit Klarsichtfolie verschließen und bis zum Gebrauch im Kühlschrank frisch halten. Übrige Kerbelblätter sorgfältig waschen, abtropfen lassen und trocken drücken. Wieder auseinander zupfen. Schalotte fein würfeln.

Die Butter in einem ausreichend großen Topf zerlassen. Wenn sie aufzuschäumen beginnt, die Schalottenwürfel darin glasig werden lassen, ständig umrühren. Den Kerbel zufügen und nur zusammenfallen lassen. Mit dem Pürrierstab zerkleinern, so gut es geht. Brühe und Sahne zugießen. Erhitzen und so lange aufschlagen[^]*, bis auf der Suppe ein schöner Schaum entstanden ist und alle Blättchenreste vollkommen püriert sind.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gleich in vorgewärmte Suppenteller füllen, mit den dekorativen Kerbelblättchen bestreuen und unverzüglich auftragen.

Das Aufschlagen mit Sahne darf erst in allerletzter Minute erfolgen, wenn die Gäste bereits am Tisch sitzen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.