

Bärlauchsuppe

Zutaten für 6 Personen

- 1 Bund Bärlauch (gehackt 5 EL)
- 1 Zwiebel
- 125 g Öl
- 3/4 l Gemüsebrühe
- 1/4 l Rahm
- Salz, weißer Pfeffer
- 1 KL Maizena (Kartoffelmehl - Stärkine)



Zubereitung:

Zwiebel in Öl glasig dünsten. Mit der Suppe aufgießen, die Hälfte vom Rahm dazugeben und 5 Minuten kochen lassen. Mit dem Mixstab Suppe mit Bärlauch fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Rahm mit Maizena glattrühren, in die kochende Suppe mit einem Schneebesen einrühren.

TIP:

Als Bindung kann anstelle von Stärkemehl auch eine gekochte Kartoffel in die Suppe gemixt werden.

Mit Schwarzbrotcroutons servieren.

