

BÄRLAUCHSUPPE

Familien Rezept

Rezept

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln
2. Kartoffeln schälen und klein würfeln
3. Etwas Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln und Kartoffeln glasig schwitzen und mit Brühe auffüllen
4. Die Kartoffeln in 20 Minuten gar kochen
5. Den Bärlauch waschen und die dicken Stile entfernen
6. Die Kartoffeln in der Brühe in ein hohes Gefäß geben und pürieren, den Bärlauch in groben Streifen hinzugeben und nochmals pürieren
7. Die Suppe durch ein Haarsieb in den Topf streichen
8. Etwas Sahne in das hohe Gefäß geben und nochmals mit dem Inhalt des Siebs pürieren und wieder durch das Sieb streichen
9. Die Suppe bei Bedarf nochmals erwärmen, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken
10. Das Brot würfeln, Butter in einer Pfanne schmelzen, Brot mit Knoblauch goldbraun braten
11. Die Suppe mit den Croutons servieren

Zutaten

- 1 Bund Bärlauch
- 800 ml Hühnerbrühe
- Sahne
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Salz
- Altbackenes Weißbrot
- Butter
- Knoblauch
- Mehlig kochende Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel

Geräte

- 1 Topf
- 1 scharfes Messer
- 1 Schneidebrett
- 1 hohes Gefäß
- 1 Pürierstab
- 1 Haarsieb
- 1 Sparschäler
- 1 Pfanne