Bärlauch-Cremesuppe

Die diesem Rezept wird die Bärlauch-Cremesuppe mit einem pochierten Ei verfeinert. Eine schmackhafte Suppe zur Bärlauch Saison und zum Ostermenü.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

600 ml	Wasser
3 Handvoll	Bärlauch
1 Stk.	Gemüsesuppenwürfel
2 Stk.	Kartoffeln
125 ml	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer
2 Stk.	Eier
1 Schuss	Essig

Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Cremesuppe** den Bärlauch waschen, die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Das Wasser in einem Kochtopf erhitzen, Bärlauch, Kartoffeln und Suppenwürfel hinzugeben, aufkochen lassen und gut verrühren.

3. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, Schlagobers dazu geben und noch einmal aufkochen lassen. Weitere 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Wasser in einen weiteren Kochtopf füllen (ca.5cm hoch), einen Schuss Essig hinzufügen, aufkochen und jeweils ein Ei in das kochende Wasser schlagen. Zirka 4 Minuten kochen, dabei mit einem Löffel von allen Seiten das Wasser Richtung Ei bewegen.

5. Die Cremesuppe in Teller anrichten und das pochierte Ei darauf legen.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen



Tipp

Die Eier einzeln in Tassen schlagen und vorsichtig ins kochende Wasser eintauchen und verteilen.