Bärlauch-Erdäpfelsuppe

Die Bärlauch-Erdäpfelsuppe ist eine cremige Frühlingssuppe mit feinem Aroma. Die samtige Suppe ist eine ideale Vorspeise oder ein leichtes vegetarisches Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Erdäpfel (mehlig kochend)
100 g	Bärlauch
1 Stk.	Zwiebel (große)
1 EL	Butter
750 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Schlagobers
1 Spritzer	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Bärlauch-Erdäpfelsuppe** die Erdäpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und in kaltem Wasser bereitstellen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob schneiden.

2. Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten, bis sie leicht goldbraun ist. Dadurch erhält die Suppe eine feine, süßliche Note. Die Erdäpfelwürfel hinzufügen und etwa 2–3 Minuten mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Anschließend die Hitze reduzieren und die Suppe etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Den Bärlauch in die heiße **Suppe** geben und nur 2–3 Minuten ziehen lassen, damit das Aroma erhalten bleibt.

3. Danach die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, bis sie cremig ist. Das Schlagobers einrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Nach Wunsch mit Muskatnuss oder Chiliflocken verfeinern.

Unsere Empfehlung
WMF Aparto Kochtopf
Edelstahl 3,3l

hier bestellen



Tipp

Die Bärlauch-Erdäpfelsuppe in Schalen anrichten und mit einem Klecks Sahne, frischen Bärlauchblättern oder knusprigen Croutons garnieren.