

# Bärlauchcremesuppe

Cremige Konsistenz, intensives Aroma: Das Rezept für Bärlauchcremesuppe ergibt eine feine Vorspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Bärlauch</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
0.5 l	<a href="#">Suppe</a>
1 Stk.	Zwiebel

## Zubereitung

1. Für die **Bärlauchcremesuppe** zuerst die Stiele vom Bärlauch entfernen, anschließend gründlich waschen. Mit heißem Wasser überbrühen, eiskalt abschrecken und ausdrücken. Sehr fein hacken.
2. Knoblauch und Zwiebel fein würfeln. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Gemüswürfel darin andünsten.
3. Bärlauch zufügen und kurz mitrösten. Mit der Brühe aufgießen, langsam zum Kochen bringen. Einmal aufkochen lassen, Herd ausschalten.
4. Schlagobers einrühren, die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

## Tipp

Noch raffinierter schmeckt die Bärlauchcremesuppe mit geröstetem Speck oder Schinkenwürfeln. Zum Garnieren frischen, grob gehackten Bärlauch verwenden.