Bärlauchsuppe

Ein tolles Rezept mit dezentem Knoblauchgeschmack: Die Bärlauchsuppe ist eine ideale Vorspeise im Frühling.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

200 g	Bärlauch
50 g	Butter
3 EL	Mehl
1 l	Rindsuppe
1 Stk.	Eidotter (zum Binden)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Zitronensaft
1 Messerspitze	Sardellenpaste
125 ml	Sauerrahm
2 EL	Schlagobers
1 Messerspitze	Muskatnuss
1 EL	Butter

1 Handvoll	Weißbrotwürfel (und Speckkrusteln)

Zubereitung

1. Den Bärlauch für die **Bärlauchsuppe** waschen, abtropfen lassen und mit dem Wiegemesser fein hacken.

2. Darauffolgend Butter im Topf flüssig werden lassen, Mehl einrühren und mit der Rindsuppe langsam aufgießen, Bärlauch darunter rühren. Die ganze Suppe einmal aufkochen lassen.

3. Das Ei trennen (Eiklar anderweitig verwenden). Den Topf mit der Bärlauchsuppe vom Herd ziehen, Suppe mit Eigelb binden und verrühren, bis die Suppe dicker wird.

4. Suppe wieder auf den Herd zurückstellen, langsam zum Köcheln bringen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Sardellenpaste Geschmack geben.

5. Sauerrahm und Schlagobers in die Bärlauchsuppe unterrühren, mit Muskatnuss nachwürzen.

6. Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Weißbrotwürfel und Speckwürfel darin schwenken. Die heiße Suppe damit garnieren.

Tipp

Ungewöhnlich schmeckt die Bärlauchsuppe mit einem pochierten Ei. Nach Lust und Laune lässt man die Weißbrotwürfel und den Speck weg.