

# Brennnesselsuppe

Von wegen Unkraut! Die Brennnesselsuppe schmeckt köstlich und ist mit diesem Rezept schnell zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

120 g	Brennnesseln
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
800 ml	<a href="#">Gemüsesuppe</a>
1 Stk.	Eidotter
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 EL	Mehl
1 EL	<a href="#">Butter</a> (zum Anbraten)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>

## Zubereitung

1. Für eine gute **Brennnesselsuppe** unbedingt nur die oberen Triebe von den Brennnesseln benutzen und gut waschen. Anschließend Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.
2. Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anrösten. Brennnesseln beigeben, kurz mitrösten. Die Suppe aufgießen und und etwa 3 Minuten kochen lassen. In weiterer Folge die Brennnesselsuppe mit dem Stabmixer fein pürieren.
3. Inzwischen das Ei trennen, Eiklar anderweitig verwenden. Schlagobers, Eidotter und Mehl in einer Schale miteinander gut verrühren, in die Suppe eingießen und zügig umrühren, die Suppe soll dabei nicht mehr kochen.

4. Die Brennnesselsuppe nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

## Tipp

Die Brennnesselsuppe mit gerösteten Semmelwürfeln servieren.