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.	Zwiebel
800 ml	Gemüsesuppe
1 Stk.	Eidotter
250 ml	Schlagobers
2 EL	Mehl
1 EL	Butter (zum Anbraten)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Knoblauchzehe

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.