# Feine Brennnesselsuppe

Die feine Brennnesselsuppe kann man mit diesem schnellen Rezept ganz leicht nachkochen. Brennnesseln stecken voller Vitamine und enthalten viel Eisen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 g | Brennnesseln |
| 30 g | Butter |
| 1 Stk. | Eidotter |
| 30 g | Mehl |
| 200 ml | Milch |
| 700 ml | Rindsuppe |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Becher | Schlagobers |

## Zubereitung

1. Für die **feine Brennnesselsuppe** zunächst Brennnesseltriebe waschen und zerkleinern.

2. Die Brühe zum Kochen bringen. Brennnesseln zufügen, einige Minuten garen lassen. Durch ein Sieb gießen, Brühe auffangen. Brennnesseln fein pürieren.

3. Den Topf erneut auf den Herd stellen. Butter zerlassen, Mehl einrühren, mit Milch aufgießen, glattrühren. Die Brühe dazu gießen, alles 10 Minuten köcheln lassen. Brennnessel-Püree zur Suppe geben, weitere 5 Minuten garen lassen.

4. Das Ei trennen. Schlagobers mit dem Eigelb verquirlen und unter die Suppe rühren. Die Suppe gründlich durchrühren. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Salz abschmecken.

## Tipp

Mit Brennnesseln und anderen Wildkräutern kann man die Brennnesselsuppe stilvoll garnieren. Croutons passen gut als Einlage.