Frische Kräuter-Gemüse-Suppe

Die frische Kräuter-Gemüse-Suppe wird mit diesem Rezept schön sämig und kann mit einer sättigenden Einlage als Hauptgericht serviert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Bund	Dille
1 l	Rindsuppe
2 Stk.	Karotten
1 Bund	Kresse
1 Stk.	Petersilienwurzel
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Bund	Schnittlauch
1 Knolle	Sellerie

Für die Einmach

4 EL	Butter
2 Stk.	Eidotter
4 EL	Mehl (glatt)
60 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Die **frische Kräuter-Gemüse-Suppe** besteht aus vielen gesunden Zutaten und schmeckt köstlich. Zuerst das Gemüse vorbereiten: Sellerie, Petersilienwurzel und Karotten waschen, schälen und in Würfel schneiden. Dill, Kresse und Schnittlauch fein hacken, in eine kleine Schale geben und durchmischen.

2. Einen Topf mit Rinderbrühe zum Kochen bringen. Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie zufügen und bei geringer Hitze etwa 10 bis 15 Minuten lang weich kochen. In der Zwischenzeit die Eier trennen.

3. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl einrühren und hell anschwitzen. Mit dem Schlagobers ablöschen, anschließend mit dem Schneebesen glatt rühren und vom Herd ziehen. Die Eidotter zufügen und verrühren. Diese Einmach in die Suppe rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit gehackten Kräutern servieren.

Tipp

Wenn die frische Kräuter-Gemüse-Cremesuppe als Hauptmahlzeit dienen soll, kann man noch Kartoffelwürfel mitkochen und nach Belieben Würstchen oder geröstete Speckwürfel unterrühren.