Frühlingskräuter-Suppe mit gebackenem Ei

Die Frühlingskräutersuppe mit gebackenem Ei ist eine wunderbare Cremesuppe und die ideale Vorspeise für ein festliches Menü zum Beispiel für das Osterfest.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

300 g	Erdäpfel (mehlig kochend)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
40 g	Butterschmalz (oder Butter)
75 ml	Weißwein, trocken
750 ml	Gemüsebrühe
4 Stk.	Eier
30 g	Maisstärke
60 g	Semmelbrösel
1 Stk.	Ei
	neutrales Pflanzenöl
250 ml	Schlagobers
1 EL	Schnittlauch
1 EL	Petersilie
1 EL	Bärlauch
0.5 EL	Basilikum
0.5 EL	Majoran
80 g	Créme frâiche
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Frühlingskräuter-Suppe mit gebackenem Ei** zu kochen die Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen ebenfalls schälen und fein hacken.

2. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch glasig anschwitzen. Die Kartoffelwürfel hinzufügen und kurz mitrösten. Mit trockenem Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Anschließend mit Gemüsebrühe aufgießen, leicht salzen und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

3. Die Eier etwa 7 Minuten wachsweich kochen, danach sofort in Eiswasser abschrecken und vorsichtig schälen. Pflanzenöl auf etwa 170 °C erhitzen. Die Eier zuerst in Maisstärke wenden, dann durch ein verquirlte Ei ziehen und anschließend in Semmelbröseln panieren. Die panierten Eier im heißen Öl goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Das Schlagobers zur Suppe geben, fein pürieren und kurz aufkochen lassen. Danach vom Herd ziehen. Die fein gehackten Kräuter in die heiße, aber nicht mehr kochende Suppe geben und nochmals kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingskräutersuppe in Teller füllen, die gebackenen Eier halbieren und darauf setzen. Mit einem Klecks Crème fraîche verfeinern und sofort servieren.

hier bestellen

Topfset Edelstahl 2-teilig
inkl. Glasdeckel, Induktion



Tipp

Unsere Empfehlung