Kerbelsuppe

Ein leichtes und leckeres Rezept für den Frühling: Diese Kerbelsuppe ist auch für Kochanfänger einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

250 g	Kerbel
1.5 l	Brühe
6 Stk.	Möhren
2 Stangen	Lauch
50 g	Mehl
40 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Kerbelsuppe zunächst Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Brühe in einem Topf erhitzen. Möhren und Lauch dazugeben und alles 5 Minuten kochen.

2. Kerbel waschen und trockenschwenken. Die dicken Stängel entfernen, den Rest fein hacken. Butter und Mehl vermengen und zu einer glatten Masse kneten. Aus der Mehl-Butter-Mischung einen kleinen Kloß formen und mit dem Kerbel in die Suppe geben.

3. Die Suppe aufkochen lassen und 5-10 Minuten köcheln lassen. Wenn sich der Butter-Mehl-Kloß aufgelöst hat, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Tipp

Zur Kerbelsuppe schmecken wachsweich gekochte Eier oder kleine Fleischklößchen als Einlage.