Kräuter-Cremesuppe

Die appetitliche Kräuter-Cremesuppe macht Lust auf den nächsten Gang. Für das Rezept kann man frische oder gefrorene Kräuter verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 Packung	Kräuter (gemischt und tiefgekühlt)
50 g	Margarine
50 g	Mehl (glatt)
1.5 l	Rindsuppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Muskatnuss
120 ml	Schlagobers
1 Stk.	Eidotter

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der **Kräuter-Cremesuppe** Margarine und Mehl in einer Pfanne rösten. Knoblauch zerdrücken und mit einer Packung Kräutermischung versetzen, ebenso in die Pfanne geben.

2. Frisch geriebene Muskatnuss, Salz wie auch Pfeffer hinzufügen und mit Rindssuppe löschen. Schlagobers mit dem Eidotter anrühren und in der Suppe legieren, auf keinen Fall aufkochen lassen. Dies bindet die Suppe abermals nach dem Auskühlen. Würde die Suppe nochmals

zum Kochen gebracht werden, besteht die Gefahr, dass diese gerinnt.

Tipp

Vor dem Anrichten Semmelbrösel ebenso in einer Pfanne anrösten und auf die Kräuter-Cremesuppe streuen.