Sauerampfer-Frühlingssuppe

Die Sauerampfer-Frühlinsuppe ist leicht und bekömmlich. Eine schmackhafte Suppe mit wilden Kräutern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

200 g	Sauerampfer
2 EL	Mehl
750 ml	Gemüsebrühe
125 ml	Sauerrahm
3 EL	Weißwein
1 Stk.	Eidotter
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Sauerampfer** Blätter gründlich waschen, die Stiele und Mittelrippen entfernen und klein zerhacken.

2. Das Mehl in einen Topf geben und ohne Fett kurz und leicht anrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen, Sauerampfer zugeben und etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen.

3. Den Sauerrahm mit Wein und Eidotter verquirlen und in die Suppe rühren. Abschließend die **Frühlingssuppe** mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Die Sauerampfer-Frühlingssuppe mit einem Klecks Schlagobes garnieren.