

Steirische Bärlauchsuppe

Die steirische Bärlauchsuppe nach diesem Rezept ist schön cremig und hat ein intensives Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

40 Blätter	Bärlauch
1 Stk.	Erdapfel (mehlig)
1 l	Rindsuppe (oder Geflügelsuppe)
250 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Handvoll	Bärlauch (Streifen)

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der **steirischen Bärlauchsuppe** zunächst einen mittelgroßen Topf mit Salzwasser aufkochen. Den Erdapfel in der Schale kochen lassen, je nach Größe etwa 20 Minuten. Anschließend kalt abschrecken, pellen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Bärlauchblätter vom Stiel zupfen und waschen. In einem Sieb abtropfen lassen, anschließend in feine Streifen schneiden.
3. Die Rinder- bzw. Geflügelbrühe in einen großen Topf geben. Den Schlagobers zufügen und zum Kochen bringen, Hitze wieder reduzieren.
4. Einen Teil des Bärlauchs für die Dekoration zurückhalten, den Rest in die Suppe geben, nicht mehr kochen. Kartoffelstücke zufügen. Mit dem Stabmixer die Suppe fein pürieren. Zum Schluss mit dem Salz abschmecken. Vor dem Servieren die Suppe mit Bärlauchstreifen dekorieren.

Tipp

Die steirische Bärlauchsuppe kann man mit frischem Weißbrot oder geröstetem Toast servieren.