

Rezept

Bärlauchsuppe

Ein Rezept von Bärlauchsuppe, am 20.06.2024

Zutaten

1 Zwiebel	100 g Knollensellerie
1 Möhre	1 mehlig kochende Kartoffel
100 g Bärlauch	1 EL Butter
900 ml Gemüsebrühe (Instant)	100 ml Weißwein
200 g Sahne	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Sellerie und die Möhre putzen und schälen, die Kartoffel schälen. Das Gemüse klein würfeln. Den Bärlauch waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Die Hälfte des Bärlauchs dazugeben und kurz mit anbraten. Das Gemüse dazugeben und alles mit Gemüsebrühe und Weißwein aufgießen. Alles ca. 15 Min. leise kochen lassen. Inzwischen die Sahne steif schlagen.
3. Die Suppe mit dem Pürierstab durchmischen und glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der übrigen Bärlauchstreifen in die Suppe geben und 2-3 Min. ziehen lassen. Die geschlagene Sahne unterziehen. Die Suppe auf zwei Teller verteilen und die restlichen Bärlauchstreifen darüber streuen.