Rezept

Bärlauchsuppe mit Crème fraîche

Ein Rezept von Bärlauchsuppe mit Crème fraîche, am 21.05.2025

Zutaten

300 g	Bärlauch
500 g	mehlig kochende Kartoffeln
1 1/2 l	Gemüsebrühe
	Salz
8	dünne Scheiben Zwiebelbrot
2	Zwiebeln
3 EL	Butter
150 g	Crème fraîche
	weißer Pfeffer
2 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Bärlauch gründlich waschen, abtrocknen und von den groben Stielen befreien. Die Blätter grob zerschneiden oder hacken. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls klein würfeln.

2. Die Butter in einem breiten Topf zerlassen, die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Den Bärlauch und die Kartoffeln einrühren und mit anschwitzen, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zugedeckt 15 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

3. Die Suppe im Mixer pürieren und zurück in den Topf gießen. Crème fraîche einrühren und die Suppe wieder aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Das Öl in einer breiten Pfanne erhitzen, die Brotscheiben darin goldbraun rösten. Zur Suppe servieren.