Rezept

Kerbelcremesuppe

Ein Rezept von Kerbelcremesuppe, am 29.05.2025

Zutaten

100 g	frischer Kerbel
300 g	mehlig kochende Kartoffeln
1 EL	Butter
	Salz
	Muskatnuss, frisch gerieben
1	Schalotte
	1/2 l Gemüsebrühe
200 g	Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Kerbel waschen, trockenschwenken, Blättchen abzupfen und Stiele grob hacken. Schalotte schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und würfeln.

2. Gemüsebrühe erhitzen. In einem anderen Topf 1 EL Butter erhitzen. Schalotte und Kerbelstiele darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. dünsten. Kartoffeln und die heiße Brühe hinzufügen, aufkochen und zugedeckt 10 Min. köcheln lassen.

3. Vom Herd nehmen, 1 Schöpfkelle Brühe in den Mixer füllen. Die Suppe im Topf fein pürieren. Sahne zugießen, aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Kerbelblättchen mit der Brühe im Mixer fein pürieren, in die Suppe rühren und einige Min. ziehen lassen.