

## Rezept

# Kräutersuppe mit wachweich gekochtem Ei

Ein Rezept von Kräutersuppe mit wachweich gekochtem Ei, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Bärlauch, Basilikum, Kerbel, Dill, Kresse)	<b>75 ml</b> Olivenöl
	Salz
Pfeffer	<b>2</b> Schalotten
<b>75 g</b> Butter	<b>100 ml</b> Weißwein
<b>500 ml</b> Geflügelbrühe	<b>250 g</b> Sahne
<b>4</b> Eier (Größe L)	einige Kräuterblättchen zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen grob zerkleinern und mit dem Öl und je 1 Prise Salz und Pfeffer im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer feinen Paste pürieren.
2. Schalotten schälen und fein würfeln. 20 g Butter zerlassen. Schalotten in der Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Die Brühe und die Sahne angießen und aufkochen, dann bei großer Hitze offen um ein Drittel einkochen lassen.
3. Die Eier in kochendes Wasser geben und darin in 6 Min. wachweich garen. Eier eiskalt abschrecken und vorsichtig pellen. Das obere Viertel der Eier wegschneiden.
4. Die restliche Butter mit dem Pürierstab unter die eingekochte Rahmsuppe mixen. Suppe mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und in tiefe Teller verteilen, Kräuterpaste großzügig kreis- oder spiralförmig darüberträufeln. Eier in die Mitte setzen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit einigen Kräutern garniert servieren.