

Rezept

Kräutlsuppe

Ein Rezept von Kräutlsuppe, am 10.06.2026

Zutaten

150 g Kerbel oder gemischte Wildkräuter (Brunnenkresse, Sauerampfer, Brennnesseln, Schafgarbe, Löwenzahn, Vogelmiere, Gänseblümchenblätter und -blüten)	5 EL Butter
2 Brötchen vom Vortag	3 EL Mehl
Salz	1 l kräftige Gemüsebrühe
	125 g Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Kerbel (oder Wildkräuter) verlesen, waschen und abtropfen lassen. Im Suppentopf 3 EL Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, das Mehl einrühren und hellgelb anrösten. Unter Rühren die Brühe aufgießen und offen bei schwacher Hitze ca. 10 Min. sanft kochen lassen.

2. Die Brötchen würfeln. Die restliche Butter erhitzen und die Würfel darin rundherum goldgelb anrösten.

3. Kerbel (oder Wildkräuter) in die Suppe rühren, Sahne dazugießen. Suppe salzen, pfeffern und noch einmal aufkochen lassen. Mit dem Pürierstab kurz durchmischen. Geröstete Brötchenwürfel auf Teller verteilen und die Suppe darüber schöpfen. Sofort servieren.