

Bärlauchsuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	1 Liter
Bärlauchblätter	100 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	300 g
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden, die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Alles in Öl andünsten, mit Suppe ablöschen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Bärlauch klein schneiden und zur Suppe geben. Mit dem Mixstab pürieren und eventuell durch ein Sieb passieren. Schlagobers dazugeben, die Suppe kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1148-Baerlauchsuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at