

Bärlauchsuppe mit Kasnockn



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	1 Esslöffel
Schalottenzwiebel	2 Stk.
Knoblauchzehen	1 Stk.
Vollmilch	½ Liter
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	100 g
Suppenwürfel / Brühwürfel	½ Stk.
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Bärlauchblätter	300 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Magertopfen / Magerquark	100 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Weizenmehl (griffig)	1 Esslöffel

Zubereitung:

Die gewaschenen Bärlauchblätter verlesen und abtropfen lassen.

Erdäpfel, Schalotten und Knoblauch schälen.

Erdäpfel in kleine Würfel schneiden.

Schalotten und Knoblauch sehr fein hacken.

Butter erhitzen und das Gemüse (ohne Bärlauch) bei geringer Hitze anschwitzen lassen.

Milch und Suppenwürfel dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Für die Nocken 100 g Topfen, einen Dotter, 1 Esslöffel griffiges Weizenmehl, Salz und Pfeffer gut vermischen und rasten lassen.

Bärlauch grob schneiden, in die kochende Suppe geben und eine Minute zusammenfallen lassen. Obers dazugeben und alles fein pürieren. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzufügen.

Aus der Nockenmasse mit einem Teelöffel Nockerln formen und in leicht köchelndem Salzwasser ziehen lassen.

Die Suppe erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den Kasnocken servieren.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1728-Baerlauchsuppe-mit-Kasnockn.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at