

# Bärlauchcremesuppe



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 20 Minuten

## Zutaten:

| Zutat   | Menge   |
|---|---------|
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne                        | 250 ml  |
| Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond | 1 Liter |
| Butter  | 40 g    |
| Zwiebeln  | 2 Stk.  |
| Bärlauchblätter   | 250 g   |

## Zubereitung:

Mit einer kleinen Schaufel oder einem Stechessen den Bärlauch samt Zwiebeln ernten, sorgfältig waschen und kleinschneiden. Zusammen mit der feingewiegten Zwiebel in der heißen Butter kurz andünsten, mit der Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe anschließend pürieren, mit dem Rahm verfeinern und mit Salz 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-270-Baerlauchcremesuppe.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)