

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