

Rezept vom Mai 2013 – Kitt & Fridli

Bärlauchsuppe

Zutaten (für 4 Personen):

150 g Bärlauch
1 Zwiebel mittel
250 gr. mehlig kochende Kartoffeln
1 ½ EL Butter
7,5 dl Gemüsebouillon
75 gr. Crème fraiche
Salz, weisser Pfeffer,



1. Schritt

Den Bärlauch gründlich waschen, abtrocknen und von den groben Stielen befreien (einige Blätter für die Dekoration aufbewahren). Die restlichen Blätter grob zerschneiden oder hacken. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls klein würfeln.

2. Schritt

Die Butter in einem breiten Topf zerlassen, die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Den Bärlauch und die Kartoffeln einrühren und mit anschwitzen, dann mit der Gemüsebouillon ablöschen. Zugedeckt 15 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

3. Schritt

Die Suppe im Mixer pürieren und zurück in den Topf giessen. Crème fraiche einrühren und die Suppe wieder aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.