

Bärlauchsuppe



Zutaten für 4 Portionen

- 1 Bund Bärlauch
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 l Gemüsebrühe

Zubereitung

Bärlauch - optimal im Frühjahr: Bärlauch wächst ab April - am besten schmeckt er, wenn man ihn direkt frisch an Waldhängen sammelt. Sie finden ihn dort, wo es nach Knoblauch riecht.

Schneiden Sie die Bärlauchblätter ganz klein und dämpfen Sie die Blätter anschließend mit der Butter in einem erhitzten Kochtopf an. Dann das Mehl darüber stäuben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Abschluss können Sie die Suppe mit Sahne verfeinern. Vor dem Servieren feingehackten Bärlauch über die Suppe streuen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!