STADTTEILBÜRO
HATTERSHEIM AM MAIN

Stadtteilbüro in Hattersheim am Main I Pregelstraße 1a I 65795 Hattersheim

Stadtteilbüro in Hattersheim am Main
Pregelstr. 1a
65795 Hattersheim

Tel. 06190 93 58 18
Fax. 06190 93 58 20
E-Mail. stb-hattersheim@hawobau.de
Web. www.stadtteilbuero.hawobau.de

Sahnige Bärlauch-Cremesuppe

ZUTATEN:

- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 200 ml Schlagsahne, ungesüßt
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 gute Handvoll Bärlauch Blätter, frisch
- etwas Zitronensaft
- 100 g Butter, kalt
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

- Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Erhitze in einem hohen Topf etwas von der Butter und darin die Zwiebelstücke auf sehr kleiner Flamme für etwa 10 Minuten glasig sautieren.
- Gieße dann alles mit der Gemüsebrühe auf und lasse es für 10 Minuten köcheln.
- In der Zwischenzeit kannst du die frischen Bärlauch Blätter von den Stielen befreien und waschen. Lasse sie gut abtrocknen und hacke die Blätter grob.
- Gib nun die gehackten Bärlauch Blätter in die Suppe, lasse sie aber nicht mehr aufkochen, sondern nur ein paar Minuten ziehen. So behält der Bärlauch seine Farbe. Püriere alles kurz mit einem Stabmixer.
- Danach gibst du die süße Sahne hinzu und lässt die Suppe kurz durchziehen. Gib einen Spritzer Zitrone hinzu und schmecke die Bärlauch-Cremesuppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat ab.
- Ganz am Ende gibst du zum Andicken den Rest der kalten Butter in kleinen Flöckchen unter die Suppe und lässt sie schmelzen.
- Serviere die Suppe sofort.