



Crèmesuppe vom Bärlauch

Zutaten für 4 Personen

1 l Gemüsebrühe
100 g Erdäpfel (geschält)
10 g Zwiebel
1 EL Weißwein
0.1 l Obers
50 g Creme Fraiche
50 g Butter
½ EL Salz
1 TL Muskatnuss (gerieben)
100 g Bärlauch
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel julienne schneiden, in Butter goldgelb anschwitzen. Die Erdäpfel hinzufügen und leicht mitrösten. Mit Weißwein ablöschen. Danach Gemüsebrühe, Obers, Creme Fraiche und Gewürze hinzufügen. Das ganze aufkochen lassen. Erst zum Schluss den Bärlauch hinzufügen, somit kann er frisch und voller Kraft in die Suppe einwirken. Mit einem Pürierstab mixen und servieren.

Mahlzeit wünscht

Sous Chef Christoph Jungwirth