



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Bärlauch Suppe mit Croutons

Zutaten für 4 Personen:	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
150 g Bärlauch	50 g Butter
400 g geschälte Kartoffeln	Croutons:
2 Zwiebeln	Weißbrotwürfel
1 l Gemüsebrühe	1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne	Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Ich schäle eine Zwiebel, schneide die in feine Würfel, erhitze Butter in einer Pfanne und schwitze die Zwiebelwürfel darin an, bis die schön glasig sind.

Ich gieße 1 Liter Gemüsebrühe an, schäle einige Kartoffeln, schneide die in Würfel und gebe die ebenfalls dazu.

Ich putze 150 g Bärlauch, schneide den in grobe Stücke, gebe den ebenfalls in den Topf zu den Kartoffeln.

Würze mit Salz und Pfeffer und lasse die Suppe bei kleiner Temperatur köcheln bis die Kartoffeln weich sind.

Ich püriere die leckere Suppe mit dem Pürrier Stab sehr fein, ziehe den Topf vom Herd, gieße 100 ml Sahne dazu, noch einmal durchrühren und heiß servieren.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Ich habe für die Bärlauch Suppe noch paar Croutons vorbereitet, einfach Weißbrot in kleine Würfelchen geschnitten, 1 durchgepresste Knoblauchzehe in etwas Butter oder Olivenöl in der Pfanne anschwitzen, die Brotwürfel dazu geben und bei mittlerer Hitze Goldbraun rösten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer