

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Bärlauch Suppe mit Croutons

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

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.

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.