

## Bärlauchsuppe

Rezept für 2-4 Personen

100 - 200 g Bärlauch (je nach gewünschter Intensität)

1 mehliges Kartoffel

2 Zwiebeln

Butter

1/2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe

250 ml Sahne

Salz, Pfeffer, ein Spritzer Zitronensaft

Die Zwiebeln klein hacken, Kartoffel klein würfeln und beides in Butter kurz andünsten. Mit Fleischbrühe aufgießen und 10 Minuten kochen. Mit dem Pürierstab gründlich durchmischen und durch ein Sieb passieren. Den Bärlauch blanchieren und in Eiswasser geben, dann in die Suppe einmischen, mit Sahne auffüllen, den Spritzer Zitronensaft und Gewürze dazu geben und gut durchmischen.

Rezept am Bayrischen Abend abgewandelt:

Statt frischem Bärlauch und Sahne haben Regi und ich gefriergetrockneten Bärlauch und Bärlauch-Sahnekäse in die Suppe gerührt, außerdem etwas frisch gepressten Knoblauch :-).