

Cremesuppe von Sauerländer Bärlauch

4 Portionen

Zutaten

350 g geschälte Kartoffeln

1 mittelgroße Zwiebel

1,2 l Rinderbrühe

250 ml Sahne

120 g frischer Bärlauch

etwas Öl und Balsamicoessig hell

Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Zubereitung

Zwiebel in feine Streifen und geschälte Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln glasig anziehen, Kartoffeln hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zucker würzen.

Mit der Rinderbrühe auffüllen und „langsam“ köcheln lassen, bis die Kartoffeln fast gar sind.

Dann die Sahne hinzugeben, und weitere 5-8 Minuten mitköcheln lassen.

Den Suppenansatz abkühlen lassen und anschließend mit dem frischen Sauerländer Bärlauch im Mixer fein mixen. So bleibt die kräftig grüne Farbe des Bärlauchs erhalten.

Durch ein Haarsieb passieren und mit etwas hellem Balsamicoessig nochmals abschmecken.

Guten Appetit!