

Bärlauch-Kartoffelsuppe (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Bund Bärlauch (50 g)
- 2 Schalotten
- 400 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 1 EL Butter
- 200 g Schlagsahne
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft
- 1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:

- Bärlauch waschen, trockentupfen und die Stiele entfernen. Blätter grob hacken, etwas für die Garnitur beiseitelegen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln
- Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Gemüsebrühe und Sahne angießen und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.
- Bärlauch zugeben, Suppe einmal aufkochen und anschließend mit dem Mixstab pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Muskat abschmecken.
- Suppe mit Croutons und übrigem Bärlauch bestreut servieren
- Wer möchte, kann auch nach dem Pürieren eine geschnittene Mettwurst hineingeben und die kurz erwärmen.