

Wildkräutersuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Frühling Sommer Für: 3 Personen



Verfasst von: Ella Richter

Zutaten

4 STUECK	Jungzwiebel
	Raps- oder Sonnenblumenöl
3 STUECK	Frühkartoffeln
2	Handvoll Kräuter nach Wahl
250 ML	Obers
250 ML	Milch
	Pfeffer
	etwas Suppengewürz
	Salz

Zubereitung

1. Jungzwiebel klein schneiden und in Öl anschwitzen.
2. Frühkartoffel gut waschen, grob schneiden und kurz mit anrösten.
3. Mit Wasser aufgießen, Suppengewürze nach Geschmack dazu und köcheln lassen.
4. Kräuter (wie Brennnessel, Giersch, Rotkleeblätter, Ackerstiefmütterchen, Käsepappel, Schafgarbe) kurz abspülen, grobe Stängel entfernen, fein hacken.
5. Milch und Obers gut vermischen.
6. Wenn die Kartoffel weich sind, kommen 70% der Kräuter und das Milch-Obers-Gemisch dazu und kurz noch einmal aufkochen.
7. Alles nicht zu fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restlichen Kräuter dazu.

Dazu gibt es ein herrliches Bauernbrot mit Butter.

Rezept wurde eingereicht von Ella Richter beim Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte".