

9-Kräuter-Suppe

Dauer: Schnell Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Frühling Ostern Für: 4 Personen



Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

2	Zwiebel	
JE 1	HANDVOLL	der Neunkräuter
	Radieschen	
1 EL	Öl	
1,5 L	Wasser	
3	Erdäpfel	
150 ML	Schlagobers	
	Kräutersalz	
	Pfeffer	

Zubereitung

1. Zuerst die Zwiebel fein hacken.
2. Auswahl an Neun verschiedene Wildkräuter wie z.B.: Bärlauch, Löwenzahn, Brennessel, Schafgarbe, Spitzwegerich, Brunnenkresse, Vogelmilch, Sauerampfer, Girsch oder auch klassische Küchenkräuter wie Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckl grob schneiden.
3. Die Radieschen für die Garnitur klein schneiden.
4. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
5. Feingehackten Zwiebel in Öl anbraten, mit Wasser aufgießen und die Kartoffelwürfel darin weich kochen.
6. Nach gut Minuten die Kräuter zugeben.
7. Die Suppe noch 4 bis 5 Minuten köcheln lassen.
8. Suppe pürieren und mit dem Obers abrunden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Suppe in Schüsseln füllen und mit Radieschen garnieren.

Die 9-Kräuter-Suppe geht auf eine alte Tradition zurück, denn die ersten frischen grünen Kräuter des Jahres gelten seit jeher als heilkräftig und versprechen Gesundheit für das ganze Jahr.

Zur Suppe passen als Beilage frisches Brot oder auch gebratene Brotwürfel.