

Bärlauch Schaumsüppchen mit Weißbrotcroutons



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Derzeit sehr „trendig“ und bei uns einfach und verständlich beschrieben.

Zutaten

- 40g Butter
- 20 g Weizenmehl
- 100 ml flüssige Sahne
- 1 Becher Crème fraîche
- 50 ml trockener Weißwein
- 2 Eigelbe
- 500 g frischer Bärlauch
- 1 Stange junger Lauch (nur das Weiße)
- 1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben
- 2 kleine Kartoffeln in Würfeln
- 1 l Hühner oder Fleischbrühe
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst den Bärlauch putzen, waschen und klein schneiden.

Schritt3

Den Lauch mit der Zwiebel und den Würfelkartoffeln in der Butter glasig anschwitzen, den vorbereiteten Bärlauch dazu geben.

Schritt4

Alles mit wenig Mehl stäuben, 1 min. weiter „schwitzen“ lassen.

Schritt5

Die Brühe und den Weißwein dazu geben, glatt rühren und

Schritt6

ca. 6-8 min. leise köcheln lassen.

Schritt7

Alles mit dem Stabmixer fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb passieren.

Schritt8

Mit Crème fraiche noch einmal aufkochen, nachschmecken.

Schritt9

Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen und die Suppe legieren, nicht mehr kochen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Gern serviere ich mein Bärlauch Schaumsüppchen mit krossen Weißbrotroutons, die ich mit einigen gehackten Haselnüssen angeröstet habe.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** bärlauch, preiswert, trendig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)504
- Fett (g)27
- KH (g)30
- Eiweiss (g)32
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baerlauch-schaumsueppchen-mit-weissbrotroutons/>