Bärlauchsamtsuppe

Ein einfache und schnell gekochte Suppe, die aber sehr delikat schmeckt und auch in elegante und raffinierte Menüs eingebunden werden kann.

Zutaten
(4 Personen)

400 ml Geflügelbrühe

300 ml Sahne

100 g Bärlauchpesto oder Bärlauchpüree

5 Bärlauchblätter

2 Schalotten

50 g Mehl

2 Eigelb

Prise Salz

50 g Butter

50 ml Weißwein

Zubereitung

Die Schalotten würfeln und mit der Butter in einem Topf anschwitzen.

Mit dem Mehl bestäuben, kurz anschwitzen lassen und mit dem Weißwein ablöschen.

Die Geflügelbrühe zugeben, aufkochen lassen und ca. 15 Min. leicht köcheln lassen. Dabei stetig umrühren.

Bärlauchblätter waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden.

200 ml Sahne zugeben. Den Rest der Sahne mit dem Eigelb vermischen und mit dem Schneebesen unter die Suppe rühren. Pesto und Bärlauch in die Suppe geben und abschmecken.

Mit Croûtons, die in Bärlauchöl angebraten wurden, servieren.

Dieses Rezept ist von www.koch-welten.de
Der Inhalt der Webseite www.Koch-Welten.de ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung von www.Koch-Welten.de. Die Informationen der www.Koch-Welten.de-Webseiten dürfen nicht verändert oder verfälscht werden.