Suppen Rezepte

Bärlauchsuppe Zum Fest

Anzahl: 4 Portionen Gattung: Suppe, Bärlauch, Brühe, Party, Gewürze, Ostern, Suppe, Eintopf

---

200	g	Bärlauch
1/2	Bund	Petersilie
250	g	Creme fraiche
1	Liter	Hühnerbrühe (siehe Rezept - weiter unten)
0,10	Liter	Sahne
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
0,10	Liter	trockener Weisswein
0,10	Liter	Noilly Prat (trockener, - weisser Vermouth)
50	g	Butter
		Salt, Pfeffer
		Zucker

Geflügelbrühe:

1	Freiland-Hähnchen von ca. - 1,2 kg
2	Tomaten
2	Möhren
1	Knoblauchzehe
1	Lauch
3	Staudensellerie
2	Lorbeerblätter
5	Petersilienstängel
5	Zweige Thymian
10	Pfefferkörner

Bärlauch und Petersilie waschen, die dicken Stängel von den Bärlauchblättern abreissen, die Petersilienblätter von den Stängeln zupfen, beides mit der Creme fraiche und einer Prise Zucker pürieren, etwa 3 Stunden, aber besser über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken, beides in der Butter glasig dünsten, dann mit dem Vermouth und dem Weisswein ablöschen und kurz aufkochen, die Hühnerbrühe zugiessen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und etwa eine halbe Stunde lang im offenen Topf köcheln lassen. Dann die Sahne angiessen und noch einmal 10 Minuten köcheln. Jetzt die gesamte Bärlauchpaste einrühren und die Suppe mit dem Pürierstab gründlich durchmixen, von jetzt an darf die Suppe nicht mehr kochen. Zum Schluss noch einmal abschmecken, meist fehlt noch Salz und eine Prise Zucker.....

Geflügelbrühe: Das Hähnchen vom Händler vorbereiten lassen oder selbst zerlegen, d.h. die Keulen und die Flügel (am Gelenk) abschneiden, die Hähnchenbrüste (mit Haut) von der Karkasse herunterschneiden, die Karkasse in der Mitte längs halbieren. Die Brüste für den Hauptgang beiseite legen, alle anderen Stücke mit viel kaltem Wasser sauber abspülen.

Alle Gemüsesorten waschen und putzen, dann in grosse Stücke zerschneiden, die Tomaten waschen und vierteln, die Knoblauchzehe halbieren, dann alles zusammen mit den Geflügelteilen und etwa 1,5 Liter kaltem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und evtl. entstehenden Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Jetzt alle Gewürze zufügen und die Brühe ganz leicht salzen und eine Prise Zucker dazu, alles etwa 90 Minuten lang offen leicht köcheln lassen, aber nach etwa 40 Minuten die Keulen herausnehmen und ebenfalls für das Hauptgericht beiseite legen. Die fertige Suppe mit allen restlichen Zutaten abkühlen lassen, dann die Brühe durch ein Sieb abgiessen.