

# Suppen Rezepte

## Brennesselsuppe Mit Kartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Brennessel, Gewürze, Suppe, Vorspeise, Hauptspeise

---

|      |              |        |                           |
|------|--------------|--------|---------------------------|
| 1    | Kartoffel    | 1      | Liter Gemüsefond          |
| 1    | Karotte      | 200    | Brennesselstängel, jung   |
| 1/2  | Sellerie     | 150 ml | Sahne                     |
| 1/2  | Lauchstange  |        | Salz, Pfeffer             |
| 1    | Zwiebel      |        | Muskat                    |
| 1    | Essl. Butter |        | essbare Blüten der Saison |
| 10 g | Mehl         |        | - (*)                     |

---

(\*) zum Beispiel Gänseblümchen, Wiesenschaumkraut, Schlüsselblumen, Schlehen Blüten

\* Das Gemüse waschen, schälen und in Würfel schneiden.

\* In wenig Butter glasig dünsten, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsefond auffüllen. 20 Minuten köcheln lassen.

\* Junge Brennesselblätter vom Stängel befreien und mit der Sahne zusammen zur Suppe geben. Mit dem Mixer pürieren und noch einmal kurz aufkochen lassen.

\* Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

\* Die Suppe in vorgewärmte Teller verteilen und mit den Wildkräuterblättchen garnieren. Wenige Blüten ganz zum Schluss auf der Suppe schwimmen lassen. Sofort servieren.