

Suppen Rezepte

Brennesselsuppe Mit Sahne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Suppe, Wildpflanze, Vorspeise, Gesund, Kräuter

500 g	Junge Brennesselblätter	50 ml	Milch
1,50 Liter	Wasser	200 g	Sahne
1	Essl. Butter		Salz
1	Würfel Fleischbrühe		Weißer Pfeffer
3	Frühlingszwiebeln		Muskat
1	Essl. Stärkemehl		

Die Brennesselblätter in einen Topf geben, der doppelt so gross ist wie die Menge des verwendeten Wassers. Salz und Pfeffer zugeben und kurz Aufkochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Pürerstab die Blätter fein zerkleinern. Die Butter und den zerkrümelten Würfel Fleischbrühe dazugeben und bei kleiner Hitze weiterkochen lassen.

Die Frühlingszwiebeln (Knolle und grüne Spitzen) kleinschneiden und hinzufügen. Während die Suppe leise köchelt, das Stärkemehl mit der kalten Milch und der Sahne verrühren und zu der Suppe zugeben.

Unter ständigem Rühren auf kleinster Hitze weiterkochen, bis die Suppe eingedickt ist. mit Muskat abschmecken.