

# Bärlauch Schaumsüppchen mit Weißbrotcroupons



- **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 Weißbrotcroustons, 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-weissbrotdroutons/>