

Frühlingskräutersuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Frühling



Zutaten

2 STUECK	Zwiebel
2 EL	Weizenmehl
2 EL	Butterschmalz
3	Kartoffeln
2 EL	Suppenwürze
1 BUND	frische Kräuter
1 TL	Kräutersalz
	Kümmel
750 ML	Wasser
250 ML	Schlagobers
1	Eidotter

Zubereitung

1. Die Zwiebel fein schneiden und mit dem Mehl im Butterschmalz andünsten.
2. Kartoffeln in Würfel schneiden.
Würfel und Suppenwürze zu Zwiebel dazugeben. Mit Wasser aufgießen und aufkochen.
3. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Schlagobers, Eidotter und die Kräuter dazugeben.
5. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Etwas Schlagobers steif schlagen und zum Garnieren verwenden.
7. Mit Blüten und Kräuter anrichten.

Suppenwürze kann auch selbst aus Suppengrün und Salz hergestellt werden.

Dazu passen Grissini oder Brotwürfel.