

Kerbelsuppe



Zutaten:

1 Stk Zwiebel, weiß
oder 200 g Schalotten
1 Stg Lauch
50 g Butter
600 ml Gemüsesuppe
150 ml Weißwein (optional)
150 ml Süßrahm
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz
1 Stk Kartoffel
150 g Kerbel

Zubereitung

Zuerst die Zwiebel (Schalotten) schälen und fein hacken. Dann den Lauch putzen, waschen und den weißen und hellgrünen Teil der Stange in feine Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel und die Lauchringe darin 3-4 Minuten glasig dünsten. Dann mit dem Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Anschließend die Kartoffel schälen, waschen und fein reiben. Danach unter die Suppe rühren und mit Salz und Muskatnuss würzen. Danach zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und die Suppe etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Nun die Sahne einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Den Kerbel waschen und gut ausdrücken, mit einem scharfen Messer grob hacken und zur Suppe geben. Jetzt noch die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und die Korbelsuppe vor dem Servieren mit Salz abschmecken.

Wichtig: Damit der feine Kerbel sein Aroma behält, wird er erst ganz zum Schluss zur Suppe gegeben und lediglich erhitzt.



Suppen

