

Bärlauchcremesuppe

40—50 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Schalotten geschält und in feine kleine Würfel geschnitten. Dann die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen bei mittlerer Hitze für etwa acht Minuten fast völlig einkochen lassen.
2. Nun die Gemüsebrühe hinzugeben und mit einer Prise Salz und buntem Pfeffer würzen. Alles einmal aufkochen lassen. Währenddessen die Erdäpfeln schälen und würfeln. Dann mit dem Schlagobers zur Suppe hinzugeben und für etwa 25 Minuten kochen. Die Erdäpfel sollten am Ende weich sein.
3. In der Zwischenzeit können die Schwarzbrot Würfel in Butter in einer heißen Pfanne angeröstet werden. Jetzt den Bärlauch gründlich waschen und grob hacken. Dann ebenfalls der Suppe hinzufügen.
4. Nach der Kochzeit die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz, Pfeffer, Frühlingszwiebel-Lauchmischung und einer Prise gemahlener Muskatnuss abschmecken. Anschließend die Suppe mit Sauerrahm, den Croutons und etwas frischem Bärlauch garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Schalotten
3 EL	Butter
150 ml	Weißwein
800 ml	Gemüsebrühe
400 g	Mehlige Erdäpfel
150 ml	Schlagobers
120 g	Frischer Bärlauch
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 TL	Frühlingszwiebel-Lauch-Mischung
1 Prise	Muskatnuss gemahlen

Für das Topping:

4 EL	Schwarzbrot gewürfelt
1 EL	Butter
4 EL	Sauerrahm
	Etwas frischer Bärlauch, fein geschnitten