

Bärlauchsuppe III

Kategorien: Suppe, Kräuter

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Zwiebeln
10	Gramm	Knoblauch
120	Gramm	Butter
150	Gramm	Mehl
3	Ltr.	Bouillon
200	Gramm	Bärlauch
300	Gramm	Sahne

Anleitung:

Zwiebeln, in Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben und mit Bouillon auffüllen. Bärlauch und Knoblauch dazugeben. Unter rühren 30 Minuten leicht kochen.

Mit Sahne verfeinern, abschmecken und servieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann