

Vortag (Hühnerbrühe)

1¼ Stunden

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

} 1¼ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Bärlauch	g	250	375
Zwiebel (zerkleinert)	St	1 - 2	
Karotte (zerkleinert)	St	1 - 2	
Kartoffeln mittelgroß (zerkleinert)	St	2 - 3	
Öl	EL	1 - 2	
Weißwein	ml	50	75
Hühnerbrühe	ml	1000	1500
Schlagsahne	ml	100	150
Butter (für Bärlauchbutter)	g	50	75
Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1. Am Vortag 1¼ l Hühnerbrühe herstellen.
2. Bärlauch waschen, Stiele entfernen und gut abtropfen lassen. 200 bzw. 300 g grob klein schnei-

den. Den Rest sehr fein hacken und für die Bärlauchbutter beiseite legen.

3. Zwiebel, Karotte fein und Kartoffel grob würfeln.
4. Bärlauchbutter herstellen: Den fein gehackten Bärlauch mit der weich gerührten Butter im Verhältnis 1:1 miteinander verkneten. kaltstellen
5. Sahne steif schlagen und kühl stellen.

ZUBEREITUNG:

1. Bärlauch, Zwiebel, Karotte und Kartoffeln in Öl andünsten.
2. Mit Wein ablöschen und einköcheln lassen.
3. Hühnerbrühe angießen, aufkochen und auf kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen.
4. Suppe mit dem Schneidstab pürieren.
5. Nochmals aufkochen.
6. Neben der Flamme Bärlauchbutter und geschlagene Sahne unterziehen
7. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
8. Servieren