

DANNENFELD

» CUISINIER «

Sauerampfersuppe mit Knoblauchcroutons



Für die leckere Suppe für zwei bis vier Personen benötigen Sie folgende Zutaten:

100 bis 150 g junge Blätter Sauerampfer, etwa zwei bis drei Handvoll
20 g Butter
1 Speisezwiebel
1 l Gemüsebrühe
250 ml Schlagsahne

Für die würzigen Knoblauchcroutons zusätzlich:

3 Scheiben Toastbrot
20 g Butter
2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Sauerampfer waschen, trockenschleudern und fein hacken, einige Blätter ganz lassen.

Zwiebel in Butter anschwitzen und einen Teil des geschnittenen Sauerampfers dazugeben.

Mit Gemüsebrühe aufgießen und Schlagsahne dazugeben, zehn Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, den zerdrückten Knoblauch und das in Würfel geschnittene Toastbrot dazugeben.

Bei mittlerer Hitze die Brotwürfel etwas bräunen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Kurz vor Ende der Kochzeit den restlichen Sauerampfer der Suppe untermischen.

Die Suppe mit dem Stabmixer schaumig rühren.

Fertig ist die cremige Wildkräutersuppe. Vor dem Servieren mit den Croutons bestreuen und den ganzen Blättern dekorieren. Guten Appetit!