

Hier ist ein exzellentes Rezept für eine köstliche Bärlauchsuppe nach Chefkoch-Art für 12 Personen als Vorspeise:

Bärlauchsuppe für 12 Personen

Zutaten:

- 600 g frischer Bärlauch
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Butter
- 3 Liter Gemüsebrühe
- 750 ml Sahne
- 6 mittelgroße Kartoffeln (mehligkochend)
- 300 ml Weißwein (trocken)
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss (nach Geschmack)
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g Crème fraîche
- Optional: Croutons oder geröstete Pinienkerne zur Garnitur

Zubereitung:

1. Vorbereitung:

- Den Bärlauch gründlich waschen, trocken tupfen und grob hacken.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- Kartoffeln schälen und klein schneiden.

2. Anbraten & Andünsten:

- Die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen.
- Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen.
- Die Kartoffelwürfel hinzufügen und kurz mitdünsten.

3. Suppe ansetzen:

- Das Mehl über die Mischungstäuben, gut umrühren und leicht anschwitzen.
- Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren etwas einkochen lassen.
- Mit der Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

4. Bärlauch hinzufügen & pürieren:

- Den gehackten Bärlauch zur Suppe geben und ca. 3 Minuten mitköcheln lassen.
- Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

5. Verfeinern & Abschmecken:

- Sahne, Crème fraîche und Zitronensaft unterrühren.

- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 6. Servieren:**
- Die Suppe heiß in Schalen oder tiefen Tellern servieren.
 - Nach Wunsch **mit Croutons** oder **gerösteten Pinienkernen** garnieren.
-

Diese Bärlauchsuppe ist wunderbar cremig, aromatisch und perfekt als Frühlingsvorspeise! Viel Spaß beim Nachkochen! 😊 🌿