



Grüne Suppe aus Frühlingskräutern

Angaben für 4 Personen

40g	Butter
40g	Weizenmehl
1000ml	Gemüsebrühe
125ml	Sahne
2St	Eigelb
100g	junge Wildkräuter (Brennnessel, Veilchenblätter, Gunderman, Spitzwegerich, Schafgarbe, Kerbel, Liebstöckel)
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Aus Butter und Mehl bereiten wir eine helle Mehlschwitze, die gießen wir mit dem kalten Gemüsefond auf und unter rühren lassen wir die Suppe aufkochen.

Die jungen Wildkräuter werden sorgfältig gewaschen, trocken getupft und fein geschnitten.

Sahne und Eigelb in einer Schüssel verquirlen, eine Kelle heißer Suppe dazugeben und gut verrühren. Nun wird die Eigelbmischung in die restliche Suppe gegossen und nicht mehr gekocht! Die fein geschnittenen Kräuter in die Suppe geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Als Suppeneinlage eignen sich gekochte Kartoffelwürfel oder geröstete Weißbrotcroutons.

Geröstete Brötchenwürfel für die Suppe

2St	Brötchen
	Rapsöl oder Butter zum Rösten
	Salz

Backofen auf 200°C vorheizen.

In kleine Würfel geschnittene Brötchen auf ein Backblech legen und in den heißen Backofen schieben. Wenn die Brötchenwürfel knusprig sind, Butter zugeben und leicht salzen. Knusprige Brötchenwürfel erst unmittelbar vor dem Servieren in die Suppe legen.