

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto

Gericht des Monats - Mai 2013

(von Christian Popp, stellvertretender Küchenchef)

„Rahmsuppe vom heimischen Bärlauch“

für 4 Personen

○ 100 g frischer Bärlauch
5 mittelgroße Kartoffeln
1 mittelgroße Zwiebel
0,9 l Gemüsebrühe
100 ml trockener Weißwein
80 ml Sahne
2 EL Butter
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zwiebeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit der Butter anschwitzen, bis sie goldgelb sind.

Kartoffeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln und gewaschenen, entstielteten, grob geschnittenen Bärlauch zu den Zwiebeln geben und kurz zusammen in der Butter andünsten. (vier ganze Bärlauchblätter als Garnitur zurückhalten.)

○ Dann mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme so lange köcheln, bis die Kartoffeln fast weich sind. Zum Schluss den Weißwein zugeben.

Die Suppe mit dem Pürrierstab fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschlagenen Sahne unterheben, direkt mit einem Bärlauchblatt im warmen Teller servieren

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

gez.
Rainer Otto
Küchenchef
Kurhotel an der Obermaintherme