

Bärlauchsuppe auf Steirische Art



Foto: Dan Chippendale istockphoto.com

Zubereitung:

Für die **Bärlauchsuppe auf Steirische Art** den Erdapfel kochen und schälen. Bärlauch waschen, abtropfen lassen und feinnudelig schneiden. Rindsuppe gemeinsam mit Schlagobers aufkochen und Bärlauchstreifen sowie Erdapfel hinzufügen.

Mit dem Pürierstab oder am besten mit einem Turmmixer durchmischen und Suppe mit Salz abschmecken.

Die Bärlauchsuppe in Tassen oder Tellern anrichten und mit Bärlauchstreifen garniert servieren.



Quelle:

Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

Kochdauer: 15 bis 30 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Suppe

Region: Österreich , Steiermark

Zutaten für 6 Portionen:

- Bärlauch (20-30 Blätter, je nach Geschmackswunsch)
- 1 Erdapfel (mehlig)
- 1 Liter Rindsuppe (oder Geflügelsuppe)
- 250 ml Schlagobers
- Salz
- Bärlauchstreifen (zum Garnieren)