



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Erdäpfel, gekocht
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 2 EL Butter
- 750 ml klare Fleischsuppe
- 300 g Brennesselblätter
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Erdäpfelstärke
- 125 ml Schlagobers

Mein persönlicher Tipp

Die Suppe kann anstelle der Brennesselblätter auch mit Bärlauch oder Vogelmiere zubereitet werden.:

Jennifer Gruber

Seminarbäuerin im Bezirk Melk

Brennessel-Erdäpfel-Suppe

Zubereitung

- o Erdäpfel schälen und würfelig schneiden.
- o Jungzwiebel säubern, fein schneiden und in einem heißen Topf mit etwas Butter anschwitzen. Mit Suppe aufgießen und die würfelig geschnittenen Erdäpfel dazugeben.
- o 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Öfters umrühren.
- o In der Zwischenzeit die Brennessel Blätter säubern, grob hacken, in die Suppe untermengen und kurz aufkochen lassen.
- o Mit den gepressten Knoblauchzehen, Salz, und Pfeffer gut abschmecken.
- o Zum Binden etwas Stärkemehl mit dem Schlagobers verrühren, in die Suppe einrühren und kurz aufkochen lassen.
- o Evtl. die Suppe mit dem Stabmixer kurz pürieren.
- o Mit frischen Blüten der Saison garniert servieren.

