



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 Brennnesselblätter
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Erdäpfelstärke
- 125 ml Schlagobers

Mein persönlicher Tipp

Die Suppe kann anstelle der Brennnesselblätter auch mit Bärlauch oder Vogelmieze zubereitet werden.



Jennifer Gruber

Seminarbäuerin im Bezirk Melk

Brennnessel-Erdäpfel-Suppe



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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