

## Bärlauchsuppe

Kategorie: Suppe

Rezept Nr.: 13

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Zwiebel	1 Stück	weiß
Knoblauchzehen	2 Stück	
Butter	2 EL	
Weißwein	120 ml	
Noilly Prat	50 ml	
Geflügelfond	600 ml	oder Gemüsebrühe
Sahne	150 ml	
Sauerrahm	100 Gramm	
Zitrone	1 Stück	
Cayennepfeffer	1 Prise	
Bärlauchblätter	2 Bund	

### Zubereitung

Die Zubereitung der Bärlauchsuppe besteht aus zwei Arbeitsschritten. Für den Fond werden die Stiele vom Bärlauch ausgekocht. Für die eigentliche Substanz werden die Blätter fein geschnitten um eine sogenannte Matte zu machen.

#### Fond

Zwiebeln und Knoblauch werden in Butter angeschwitzt. Dazu kommen Weißwein, Geflügelfond, etwas Noilly Prat sowie Sahne und Sauerrahm. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Zum Schluss werden die Bärlauch-Stiele hinzugefügt. Das Ganze sollte eine Viertelstunde köcheln, dann wird die Suppe abpassiert.

#### Bärlauchmatte

In der Zwischenzeit werden die Bärlauchblätter mit Wasser gemixt, in einem zweiten Topf durch ein Sieb passiert und auf 70 Grad erhitzt. Das Bärlauchwasser darf auf keinen Fall kochen - es bildet die Grundlage für die Matte, in der sich pflanzliches Eiweiß vom Wasser trennt. Was zurückbleibt, wenn man das Wasser nun durch ein feines Tuch gießt, ist die Bärlauchmatte. Vermischt mit dem Fond ergibt das die endgültige Bärlauchsuppe.