

Kräuter-Suppe

 happy-mahlzeit.com/2019/11/02/kräuter-suppe/

Zutaten für 12 Personen

Für den Fond:

- 2,5 Liter Wasser
- 6 Möhren
- 2 Kohlrabi
- 4 Stangen Porree
- 5 Zwiebeln
- 4-6 Knoblauchzehen
- ½-1 Sellerie
- 1 TL Muskat
- ½ Liter Weißwein
- 100 ml Rhabarberlikör
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse würfeln, im Wasser-Wein-Gemisch aufkochen und ca. 45 Minuten köcheln. Am Ende den Rhabarberlikör dazugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Suppe:

- vorbereiteten Fond
- 450 g Butter
- 6 EL Mehl
- 1 Becher Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Saft 1 Zitrone
- diverse Wildkräuter
- Gänseblümchen als Garnitur

Zubereitung:

Für eine Mehlschwitze Butter erhitzen und das Mehl einrühren. Nach und nach mit dem Fond angießen. Dann die Sahne dazugeben, danach nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Kräuter hacken und vermischen. Je vielfältiger die Kräuter, desto besser der Geschmack. Zitronenmelisse oder Minze nur in kleinen Mengen dazugeben oder ganz weglassen, da sie sehr stark herauszuschmecken sind. Insgesamt 2 - 3 Handvoll Kräuter zur Suppe dazugeben. Das Ganze noch einmal kurz aufkochen.

Wer möchte, kann die Suppe mit Gänseblümchen dekorieren.

Rezept aus dem Kloster Medingen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 14.7.2016