

## **Bärlauchsuppe**

*Zutaten: für 4-6 Portionen*

*150 g Bärlauch, 80 g Schalotten*

*20 g Butter, 100 ml Weißweintr.*

*350 ml Gemüsebrühe, 100 g Sahne*

*Pfeffer, Salz*

*3 Eigelb, 100 g Creme Fraiche*

*2 El gehobelte Mandeln (Garniture)*

Bärlauch unter fließend Wasser abspülen und am besten in der Salatschleuder trocknen.

Einige kleine Blätter für die Dekoration beiseitelegen.

Von den anderen Bärlauchblättern die dicken Stiele entfernen, zarte Stiele können mitverwendet werden.

Bärlauch grob zerkleinern.

Schalotten pellen und in Würfel schneiden.

In einem Suppentopf Butter auslassen und Schalotten auf niedriger Temperatur andünsten.

Bärlauch zufügen, kurz mitdünsten und mit Weißwein ablöschen.

Gemüsebrühe und Sahne zufügen.

Bärlauchsuppe ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen und mit einem Pürierstab fein pürieren.

Herd ausstellen und Bärlauch Cremesuppe mit Pfeffer und Salz würzen. -

Eigelbe in eine kleine Schüssel geben und mit Creme Fraiche verrühren.

Bärlauchsuppe mit dem angerührten Eigelb binden, (legieren) aber nicht mehr kochen lassen, damit das Eigelb nicht gerinnt.

Suppe in Suppentassen füllen und mit den beiseitegelegten Bärlauchblättern und gebräunten Mandelblättchen bestreuen.// dekorieren.

Mit gerösteten Knoblauchbrotstücken servieren

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**