



## Benötigte Zutaten

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Weizenmehl
1 l	Gemüsebrühe
1	Kartoffel
150 g	Bärlauch
125 ml	Premium Schlagobers
	Salz
etwas	Muskatnuss

## Bärlauchsuppe

von Martina Enthammer

### Anleitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch klein hacken und in etwas Öl glasig dünsten.
2. Das Mehl zügig einrühren und mit der Gemüsebrühe ablöschen.
3. Die Kartoffel schälen, klein würfeln und bissfest kochen lassen.
4. Nun wird den sauberen, grob gehackten Bärlauch zur Suppe hinzufügen und nochmals ein paar Minuten kochen.
5. Schlagobers einrühren und die Suppe vor dem Servieren noch fein pürieren.
6. Geschmacklich mit den Gewürzen abrunden.



Ein Rezept von  
[food-stories.at](http://food-stories.at)