



Gründonnerstagsuppe

Zutaten für 4 Portionen

- » 150 g gemischte Frühlingskräuter
- » 2 Frühlingszwiebeln
- » 100 g Butter
- » 2 EL Mehl
- » 1 Gemüsebrühe
- » 1 Brötchen
- » Salz, Pfeffer aus der Mühle
- » 100 g Sahne
- » 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Vorbereitung

1. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und dicke Stiele abknipsen. Blätter fein hacken und 1 EL der Kräuter beiseitelegen.

2. Frühlingszwiebeln waschen, die Wurzeln und ringförmigen Teile abschneiden und in feine Ringe schneiden.

3. Brötchen in knapp 1 cm große Würfel schneiden.

Zubereitung

1. In einem großen Topf bei mittlerer Hitze 2 EL Butter zerlassen und die Zwiebelringe darin andünsten.

2. Mehl darüberstäuben und unter Rühren hell werden lassen.

3. Gemüsebrühe unter ständigem Rühren hinzufügen und die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen, bis sie sämig ist.

4. Restliche Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Brötchenwürfel darin rundherum rösten. Leicht salzen.

5. Kräuter und Sahne unter die Suppe rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

6. Auf vorgewärmten Suppentellern anrichten, mit den beiseitegelegten Kräutern und Brotwürfeln bestreuen und servieren.