

# Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 12.04.2024 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: **Suppe**

## **Bärlauchsuppe mit Croutons**

### **Zutaten**

80 g Bärlauch

3 EL Olivenöl

3 EL Mehl

1 dl Weisswein

4 dl Gemüsebouillon

2 dl Halbrahm

wenig Salz

wenig Pfeffer

2-3 Toast Scheiben

2 EL Kürbiskernen- oder Olivenöl



### **Zubereitung**

Bärlauch waschen, und in feine Streifen schneiden

Öl in Pfanne geben, erhitzen.

Mehl dazugeben und mit dem Olivenöl vermischen und dann mit Weisswein ablöschen.

Die Hälfte der Bouillon dazu geben und unter ständigem rühren erhitzen. Das Mehl soll sich auflösen und zu einer cremigen Sauce werden. Restliche Bouillon nach und nach beigen.

Geschnittener Bärlauch dazu geben und auch den Halbrahm.

# Die KochLöffel

Seit 2013



Suppe 15 Minuten köcheln lassen, danach fein pürieren

Bei den Toastscheiben den Rand ringsum wegschneiden und dann die Scheiben ohne Rand in quadratische Würfel schneiden

Öl in Bratpfanne erhitzen und die Würfel Goldbraun braten. Aussen sollten sie knusprig sein und innen noch weich.

Würfel auf ein Teller mit einem Haushaltspapier legen und abkühlen lassen.

Suppe in Teller anrichten und mit den Croutons dekorieren – servieren.