



FRÜHLINGSREZEPT: SCHELLENBERGER BÄRLAUCHSUPPE

Rezept von Sophie Stanggassinger, Gästehaus Pfeffererlehen



Marktschellenberger Bärlauchsuppe mit handgepflücktem Bärlauch

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 50 g Butter
- 2 EL Mehl
- 1 große Zwiebel
- 1 l Gemüsebrühe
- 1/8 l Milch
- 1/8 l Sahne
- 100 g fein geschnittener Bärlauch
- Gänseblümchen, Löwenzahnblüten
- Graubrot
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss



Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und in der Butter andünsten. Mit dem Mehl anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen und den Bärlauch zugeben. Köcheln lassen und Milch und Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Graubrot toasten und würfeln. Die Suppe mit Blüten und Brotwürfeln dekorieren und servieren.

„Welch ein Frühlingsgenuss: Kochen Sie gerne meine Bärlauch-Suppe bei sich zu Hause nach! Oder Sie besuchen uns hier am Pfeffererlehen in Marktschellenberg. Dann zeig ich Ihnen den besten Bärlauch-Brock-Platz und wir kochen die Suppe gemeinsam! Wir sehen uns im nächsten Frühling.“

Ihre Sophie Stanggassinger vom Gästehaus Pfeffererlehen in Marktschellenberg