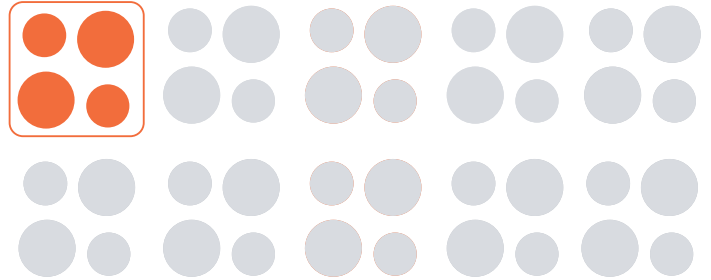


ZUTATEN



BÄRLAUCH-SUPPE MIT PILZEN
Ein "Gelingt-garantierter"-Rezept von Annelies Vessaz

Zutaten für 4 Personen
200 g Bärlauch
250 g Champignons
1 Bund Petersilie
3 Zwiebeln
0,5 Lauchstange
4 EL Crème fraîche
50 g Butter
2,5 dl Weisswein
7,5 dl Bouillon
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln, Lauch und Champignons hacken. In Butter andämpfen.
2. Mit Wein ablöschen. Bouillon und Lorbeerblatt dazugeben. Petersilie hacken und ebenfalls dazugeben. Einige Minuten kochen.
3. Dann Bärlauch grob hacken, dazugeben und nur kurz kochen.
4. Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Je 1 EL Crème fraîche in Teller geben und die Suppe darüber anrichten.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG