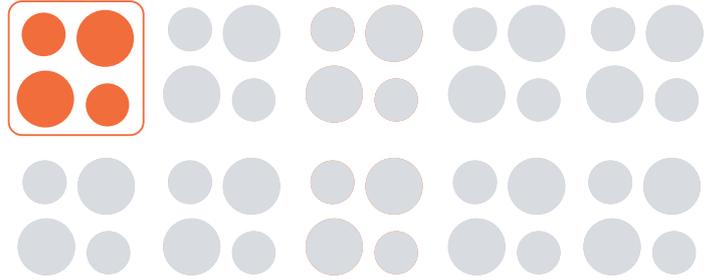


ZUTATEN



Ein "Gelingt-garantierter"-Rezept von Annelies Vessaz

BÄRLAUCH-SUPPE MIT PILZEN

- 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