

Bärlauch bis Eßkastanie

Bärlauch bis Eßkastanie	1
Bärlauch Rezepte:	7
Bärlauchcremesuppe 1	7
Bärlauchsuppe 2	7
Bärlauch-Suppe 3	7
Bärlauchsuppe 4	8
Bärlauchsuppe 5	8
Bärlauchsuppe 6	9
Bärlauch - Suppe 7	9
Bärlauch - Suppe 8	10
Bärlauch-Suppe 9 (von Jungem Bärlauch).....	10
Bärlauch-Schaumsüppchen	11
Frühlingsuppe mit Bärlauch und Brennessel.....	11
Bärlauch- Brennessel - Creme-Suppe	12
Kohlrabisuppe mit Bärlauch.....	12
Bärlauch-Spinatsuppe.....	12
Bärlauch-Kartoffelcreme-Suppe	13
Kartoffelsuppe mit Bärlauch, Dörripflaumen und Speck	13
Bärlauch-Suppe mit Brotwürfeln	14
Bärlauch-Suppe mit Ei	14
Bärlauchcremesuppe mit Pochiertem Wachtelei	15
Bärlauchsuppe mit gerösteten Pinienkernen 1	15
Bärlauchsüppchen mit gerösteten Pinienkernen 2	16
Bärlauchsuppe mit Käsepressknödel	16
Bärlauchsuppe mit Schnecken	17
Bärlauchsuppe mit Thunfischcarpaccio	18
Bärlauchsuppe mit Seehecht und Kartoffeln	18
Bärlauchsuppe mit gebratenen Streifen von der Lammhüfte	19
Bärlauch-Spinat	19
Bärlauch-Brennessel-Spinat	20
Bärlauchauflauf	20
Bärlauchkartoffelsalat	21
Kartoffelsalat mit Bärlauch (Variation II)	21
Schollenfilet auf Bärlauchkartoffelsalat	21
Zucchini-Bärlauchrohkost	22
Frühlingsalat mit Poulardenbrüstchen und Bärlauch	22
Spinatsalat mit Joghurt-Bärlauch-Dressing und Hähnchenbrust	23
Römischer Salat mit Bärlauch	23
Spargelsalat mit Bärlauch-Kresse-Vinaigrette (Goethe)	24
Blumenkohlsalat mit Bärlauch-Vinaigrette	24
Blumenkohl mit Bärlauch	25
Winter-Minestrone mit Bärlauch-Pistou	25
Bärlauch-Sandwiches mit Spargel und Roastbeef	26
Bärlauch-Butterbrot	27
Bärlauchbrot-(Baguette)	27
Crostini mit Bärlauchbutter	28
Morchel-Croûtons mit Bärlauch	28

Bärlauchbutter 1	29
Bärlauchbutter 2	29
Bärlauchbutter 3	29
Bärlauchbutter 4	30
Bärlauch Butter 5	30
Bärlauch - Kräuterbutter	30
Tomatenbutter mit Bärlauch	30
Bärlauchbutter auf Ciabatta	30
Bärlauchbrotaufstrich	31
Bärlauch-Schafskäseaufstrich	31
Bärlauch-Limburger	32
Frischkäse in Bärlauch und Löwenzahn	32
Bärlauchdipp	32
Bärlauchquark	32
Bärlauchpaste 1	33
Bärlauchpaste 2	33
Bärlauch-Pesto 1	33
Bärlauch Pesto 2	34
Bärlauch Pesto 3	34
Bärlauch Pesto 4	35
Bärlauch Pesto 5	35
Bärlauch Pesto 6	35
Bärlauch-Pesto 7	36
Bärlauch-Kürbiskernpesto'	36
Bärlauch-Pesto mit Pinienkernen	37
Tomate - Mozzarella mit Bärlauchpesto	37
Spaghetti mit Bärlauch-Pesto 1	37
Spaghetti mit Bärlauch-Pesto 2	38
Frischkäse (Ziegen-/Schafskäse) mit Bärlauch	38
Bärlauchspaghetti	38
Gemüsewaffeln mit Bärlauchsahne	39
Bärlauch - Frischkäse - Sauce	39
Bärlauch-Rahmsauce	40
Bärlauch-Remouladensauce	40
Bohnenpüree mit Bärlauch	40
Bärlaucheier:	41
Bärlauch-Gnocchi 1	41
Bärlauch-Gnocch 2	42
Bärlauch-Gnocchi 3	43
Bärlauchkartoffelpuffer	43
Bärlauch-Knödel 1	43
Bärlauchknödel 2	44
Bärlauch-Käse-Knödel auf Spargelgratin	45
Bärlauchgratin	46
Bärlauch, gratiniert	46
Gratin mit Bärlauch	46
Kartoffelgratin mit Bärlauch	47
Bärlauchkartoffelgratin	47
Bärlauch-Frittata	48
Bärlauch-Rösti 1	49
Bärlauch-Rösti 2	49

Bärlauchspätzle mit Ziegenfrischkäse	50	
Bärlauch-Käsespätzle	50	
Badische Bärlauch-Maultaschen	51	
Bärlauch-Maultaschen	51	
Breite Bärlauchnudeln	52	
Zucchini-Bärlauch-Nudeln	53	
Bärlauch-Ravioli m. Schinken u. geschmälzten roten Zwiebeln		54
Bärlauch-Tortilla	55	
Bärlauch-Tagliatelle	56	
Bärlauch-Lasagne	56	
Bärlauch Cannelloni	57	
Bärlauchtaschen	57	
Bärlauchrolle mit Blattsalaten	58	
Bärlauchstrudel mit Tomatensauce	59	
Bärlauchstrudel	59	
Gebratenes Forellenfilet auf Polenta und Bärlauch		60
Getreiderisotto mit Bärlauch	60	
Bärlauchrisotto 1	61	
Bärlauchrisotto 2	61	
Bärlauchrisotto mit Riesengarnelen	62	
Champignons mit frischem Bärlauch und Kartoffelpüree		62
Frische Nordseekrabben mit Bärlauch-Rührei und Gurkensalat		62
Rotzungenröllchen mit Rauchlachs und Bärlauch		63
Lammfilet im Bärlauchbiskuit mit Hirseauflauf		64
Lammkoteletts unter Bärlauchkruste	65	
Lamm-Medaillons auf Bärlauchschaum	66	
Milchlammkeule mit Bärlauch	66	
Bärlauch-Braten (mit Bauchfleisch)	67	
Schweinefiletmedaillons mit Stangenspargel und Bärlauchhollandaise		68
Schweinsfilet gefüllt mit Bärlauch, Schinken und Käse		68
Bärlauch-Remoulade zu Putenbrust	69	
Pouletbrüstchen in Bärlauchsauce	69	
Bärlauch-Paella	70	
Kohlrouladen mit Bärlauch	70	
Bärlauch-Buletten mit Tomatensugo	71	
Bärlauch-Frikadellen mit Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln		72
Die Terrine vom Zicklein mit Bärlauch	73	
Bärlauch-Lauch-Terrine auf Tomatencoulis	73	
Bärlauch-Timbale	75	
Bärlauch-Windbeutel mit Quarkfüllung	75	
Bärlauchwaffeln	76	
Bärlauch-Tartelettes	77	
Bärlauchtarte	77	
Grüner Pastateig	78	
Bärlauch-Frischkäsekuchen mit Pignoli	78	
Bärlauchbrot	79	
Bärlauch-Kressedrink	80	
Bärlauchwein	80	
Bärlauch- Schnaps	81	
Bärlauchblüten in Weinteig gebacken	81	
Bärlauchessig 1	81	

Bärlauch-Essig 2	82	
Bärlauchsenf	82	
Bärlauchöl 1	82	
Bärlauch Gewürzöl 2	82	
Petersilien-Bärlauchöl	83	
Beifuß Rezepte:	84	
Gelbe Erbsensuppe mit Beifuss, Butterrübchen und geräuchertem Lachs		86
Lammbraten mit Beifuß	87	
Gänsekeulen mit Beifuss und Trauben	88	
Sauerfleisch in Beifussgelee	88	
Beifußaperitif	89	
Beifuß-Badezusatz	89	
Beinwell Rezepte:	90	
Beinwell-Brennnessel-Suppe	90	
Pastete von Brennnessel, Giersch und Beinwell	90	
Beinwell Auflauf	91	
Heilbutt im Beinwellblatt und Pfannkuchenteig mit Sekt-Butter-Soße		91
Tomaten mit Beinwell gefüllt	92	
Gefüllte Kräuter-Tomaten im Beinwellbett	92	
Beinwellblätter mit Käse überbacken	93	
Berberitzen Rezepte:	94	
Berberitzenreis	95	
Persischer Reis mit Berberitzen	95	
Berberitzen - Huhn mit Reis	96	
Hirschrücken mit Berberitzen-Zwiebelkruste auf Steinchampignons		96
Berberitzenkompott	98	
Berberitzen	98	
Apfelmousse mit Apfel-Berberitzen-Kompott	99	
Karamellierte Mispeln mit Berberitzenmus (doppelt)		99
Berberitzen - Pudding	100	
Berberitzensaft	101	
Berberitzensirup	101	
Berberitzen-Birnen-Konfitüre	101	
Berberitzengelee	102	
Bockshornklee Rezepte:	103	
Selta - Suppe mit Bockshornkleesamen	108	
Manaqisch Hulba (Fladenbrot mit Bockshornkleepaste)		109
In Butter gegrillte Pouletbrust mit Bockshornklee		109
Brennnessel Rezepte:	112	
Brennnesselsuppe 1	112	
Brennnesselsuppe 2	112	
Brennnesselsuppe 3	113	
Brennnesselsuppe (Bärlauchsuppe)	113	
Brennnessel-Sauerampfer-Suppe	114	
Minestra di ortiche e fettuccine - Brennnesselsuppe mit Fettuecine		114
Brennesselbouillon	115	
Brennesselsalat 1	115	
Brennesselsalat 2	116	
Brennesselspinatauflauf mit Bärlauch	116	
Brennnesselauflauf mit Knoblauchsrauke	116	
Brennnesselauflauf 1	117	

Brennessel-Auflauf 2	117	
Brennesselauflauf 3	118	
Brennessel-Auflauf 4	118	
Brennessel-Kartoffeln	118	
Brennessel-Gemüse (Bornessen-Gemois)	119	
Brennesselgemüse	119	
Brennesselspinat mit pochierten Eiern auf Kartoffelpüree		120
Brennesselspinat mit Korinthen und Pinienkerne		120
Mais mit Brennesselspinat	121	
Brennessel-Spinat	121	
Frittierte Brennesselblätter	122	
Gebackene Brennesselblätter	122	
Brennesselbratlinge	122	
Brennesselnocken	123	
Champignons mit Brennessel-Käsefüllung und Knoblauchsauce		123
Brennesselkäse mit Gänseblümchenvinaigrette	123	
Omelett mit Brennessel-Püree	124	
Brennesselknödel mit Wurzelgemueseragout	125	
Brennessel-Risotto	126	
Fadennudeln mit Brennesseln	126	
Brennessel-Spätzle mit Käsesoße	127	
Brennesselgratin mit Morcheln	127	
Brennessel-Frikadellen	128	
Haferflocken-Pfannkuchen mit Brennesselcreme		128
Cannelloni mit Brennesselfüllung	129	
Polentaschnitten mit Lauch-Brennesselgemüse	130	
Teigwaren mit Brennessel-Pesto	131	
Strudel mit Tofu-Brennesselfüllung	131	
Brennesselquiches mit knackigem Wildsalat	132	
Quark-Pizza mit Brennesseln	133	
Kräuterpizza mit Brennesseln	134	
Brennessel-Kartoffel-Kuechlein	135	
Brennesselbrot	135	
Brennesseltorte	135	
Quarksouffle mit Erdbeeren und Brennesselsauce		136
Brennessel-Aktivdrink	137	
Löwenzahn-Brennessel-Bier	137	
Brennessel-Tee	138	
Brunnenkresse Rezepte:	139	
Brunnenkresse-Suppe	139	
Brunnenkresse-Suppe mit Forellen-Klösschen	140	
Kartoffel-Brunnenkresse-Suppe mit Krabben	141	
Brunnenkresse-Salat	141	
Brunnenkressesalat mit Lachs	142	
Linsensprossensalat mit Brunnenkresse	142	
Kartoffel-Brunnenkresse-Salat	143	
Kartoffelsalat mit Brunnenkresse	143	
Kartoffelsalat mit Lachsstreifen	144	
Räucherfischsalat auf Brunnenkresse	144	
Brunnenkressecreme mit Hechtklösschen	145	
Stilton-Creme mit Brunnenkresse	146	

Haferpfannkuchen mit Salami und Brunnenkressefüllung	146
Zucchini Salat mit mariniertem Tofu mit Brunnenkresse	147
Brunnenkressegnocchi	147
Gebratener Spargel mit Tomaten, Brunnenkresse und Carpaccio vom Kalb	148
Kalbsbries mit pochiertem Ei und Salat	148
Tarte mit Krabben und Brunnenkresse	149
Pikante Brunnenkresse-Torte	150
Engelwurz Rezepte:	151
Kandierte Angelika (Engelwurz)	151
Angelika-Likör	152
Angelikalikör mit Gewürze	152
Eßkastanien Rezepte:	154
Esskastaniensuppe	155
Gedünstete Esskastanien (Glacierte Kastanien)	156
Stroganoff vom Rehrücken mit Esskastaniensuppe	156
Rindergulasch mit Esskastanien und Kürbis	157
Esskastanienmus (Mousse von Esskastanien)	158
Maronicreme (Esskastaniencreme)	158
Esskastanien-Rolle	159

Bärlauch Rezepte:

Bärlauchcremesuppe 1

Zutaten : (4 Portionen)

250 g Bärlauch, samt Zwiebeln (eine Schüssel voll)

2 mittl. Zwiebeln

40 g Butter

1 l Fleischbrühe

250 ml Rahm (oder süsse Sahne)

;Salz

Zubereitung :

Mit einer kleinen Schaufel oder einem Stecheisen den Bärlauch samt Zwiebeln ernten, sorgfältig waschen und kleinschneiden. Zusammen mit der feingewiegten Zwiebel in der heißen Butter kurz andünsten, mit der Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe anschließend pürieren, mit dem Rahm verfeinern und mit Salz abschmecken.

Bärlauchsuppe 2

1 Zwiebel in Würfel schneiden, in Butter andünsten. 100 g Bärlauchblätter waschen, fein hacken und dazugeben, mit 1 l Fleischbrühe auffüllen und kurz kochen lassen. Pürieren und 250 g Creme fraiche unterrühren. 1 Eßl. Mehl mit 2 Eßl. Wasser anrühren und zur Suppe geben, nochmals kurz aufkochen. 2 Eigelb verquirlen und unter die nicht mehr kochende Suppe rühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Schmeckt mit Stangenweißbrot serviert sehr gut.

Bärlauch-Suppe 3

Portionen: 4 Portionen

Zutaten

200 Gramm Junger Bärlauch

1 Essl. Öl

1 Zwiebel; fein gehackt

1 Karotte; zerkleinert

1 Kartoffel; gewürfelt
50 ml Trockener Weißwein
1 Liter Gemüsebouillon
100 ml Schlagrahm
 Salz
 Pfeffer
 Cayennepfeffer

Den Bärlauch waschen, Stiele entfernen und gut abtropfen lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Bärlauch im Oel duensten, Karotte und Kartoffeln zugeben und mitduensten. mit dem Weisswein abloeschen, etwas einkoecheln lassen. Die Gemuesebouillon dazugeben, aufkochen und auf kleinem Feuer fuenfzehn bis zwanzig Minuten koecheln lassen, bis das Gemuese gar ist.

Die Suppe puerieren. Danach die Baerlauchcreme aufkochen, den geschlagenen Rahm darunterziehen und abschmecken.

Einlagen: In feine Streifen geschnittene Baerlauchblaetter ueber die Suppe streuen.

Bärlauchsuppe 4

Zutaten :

10 - 12 Bärlauchblätter
1 Zwiebel
2 El Butter
1 El Mehl
1 l Gemüsebrühe
Salz

Zubereitung :

Die Zwiebel fein hacken, in der Butter goldgelb anrösten, das Mehl einstreuen und eine Mehlschwitze bereiten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, kurz aufkochen lassen. Unterdes die Bärlauchblätter fein wiegen, mit der Suppe übergießen.

Gut dazu schmecken als Einlage geröstete Semmelwürfel.

Anstelle der Bärlauchblätter können 2 bis 3 Bärlauchzwiebeln verwendet werden. Diese werden jedoch gleich am Beginn zerdrückt und mit der Zwiebel angeröstet.

Bärlauchsuppe 5

Für 4 Personen

- * 100 g Kartoffeln, mehlig kochend
- * 1/2 Zwiebel, gewürfelt
- * 400 ml Gemüsebrühe oder Wasser
- * 100 ml Vollmilch
- * 1/4 TL Meersalz
- * Prise Pfeffer und Muskat
- * 50 ml Sahne
- * 8-10 Blätter Bärlauch, fein geschnitten

Kartoffeln gut abbürsten, würfeln und mit Zwiebelwürfeln in Gemüsebrühe oder Wasser weichkochen. Anschließend pürieren, Vollmilch zugeben und mit Meersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Sahne kurz vor dem Servieren in die heiße Suppe einrühren. Bärlauchstreifen zugeben und sofort servieren.

Alternativ können Brennessel, Giersch, Löwenzahn, Sauerampfer, Sauerklee und Wiesenknopf verwendet werden.

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Tip: Bärlauch bringt den besten Geschmack, wenn er kurz vor dem Verzehr zugegeben wird. Ein längeres Warmhalten und Kochen schadet dem Geschmack und kann zu einer grauen Verfärbung führen.

Bärlauchsuppe 6

Für 2-3 Personen

- * 1-2 EL Bärlauchzwiebeln, gewürfelt
- * 1 großer Bund Bärlauchblätter, klein geschnitten
- * 1/2 l Gemüsebrühe
- * 200 ml Sahne
- * Salz, Pfeffer
- * evtl. Käse
- * 2 Eier, hart gekocht und klein gehackt
- * Bärlauchblüten

Bärlauchzwiebeln in einem Suppentopf in Butter dünsten. Bärlauchblätter zugeben. Brühe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Alles pürieren. Sahne unterrühren und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wer mag, kann geriebenen Käse unterrühren. Suppe mit klein gehackten Eiern bestreuen und mit Bärlauchblüten garnieren.

Tipp: Die Suppe schmeckt auch kalt.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Bärlauch - Suppe 7

Zutaten:

- 2 klein. Zwiebeln, fein gehackt
 - 40 Gramm Butter
 - 2 Essl. Mehl
 - 1 Liter Rindsuppe
 - 100 Gramm Bärlauch
 - 4 klein. Knoblauchzehen, zerdrückt
 - Salz
 - Pfeffer
 - Muskatnuss, frisch
 - 4 Essl. Schlagsahne
 - Croutons
- Zubereitung:

Zwiebel in Butter anrösten, Mehl dazu tun, kurz mitrösten u. mit kalter Suppe auffüllen. Fünf Minuten kochen lassen. Bärlauch blanchieren, abschrecken, abtrocknen u. in Streifen schneiden. Bärlauch zur Suppe geben (einige Streifen als Garnierung zurück behalten). Suppe würzen, pürieren u. wieder heiss machen. Bärlauchsuppe mit Schlagsahne u. Croutons garniert servieren.

Bärlauch - Suppe 8

Zutaten:

2 Bund Bärlauch

1 klein. Zwiebel

1 Handvoll Suppengemüse

2 klein. Kartoffeln

700 ml Gemüsebrühe

200 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Die gepellte Zwiebel würfeln und in Butter andünsten, das Suppengemüse und die Kartoffeln ebenfalls würfeln und dazugeben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Den Bärlauch bis auf 4 kleine Blätter grob zerkleinern und die Schlagsahne steifschlagen.

Die Suppe mit dem Pürierstab und dem Bärlauch und der Hälfte der Sahne aufmixen, abschmecken und im Teller mit Sahnetuff und dem zurückgelegten Bärlauchblatt servieren. Eventuell etwas Muskat darüberreiben

Bärlauch-Suppe 9 (von Jungem Bärlauch)

4 Portionen

Zutaten:

300 Gramm Junge Bärlauchblätter

20 Gramm Butter

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen fein gehackt

1/2 Ltr. Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer; Muskatnuss; Paprika edelsüß,

1/4 Ltr. Milch,

2 Essl. Saure Sahne,

40 Gramm Butter

4 Dünne Scheiben Schwarzbrot gewürfelt

4 Essl. Geriebener Emmentaler

Butter in einem Topf schmelzen, die gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen hinzufügen. Alles etwa 3 Minuten goldgelb rösten. Die gewaschenen und blanchierten Bärlauchblätter zugeben und 1 Minute mitdünsten. Die Gemüsebrühe zugießen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprika würzen. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend mit einem Pürierstab pürieren, die Milch unterrühren und die Suppe nochmals aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und die saure Sahne unterrühren. Suppe auf

vier Tassen verteilen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin ringsum goldbraun anbraten. Käse darüber streuen, kurz schmelzen lassen und alles auf der Suppe verteilen. Sofort servieren.

Bärlauch-Schaumsüppchen

Portionen: 3 Portionen

Zutaten

150 Gramm Bärlauch
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
60 Gramm Butter
10 ml Wermut
800 ml Gemüsebrühe
4 Essl. Crème fraîche
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
4 Essl. Pinienkerne, geröstet
etwas frischer Bärlauch zum Garnieren

Bärlauch waschen, Stiele entfernen und in Streifen schneiden. * Schalotten und Knoblauch putzen und in kleine Würfel schneiden. * Circa 30 Gramm Butter in einem Topf flüssig werden lassen, dann die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. * Mit Wermut ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Sahne und Crème fraîche hinzugeben, die Suppe gut durchrühren und einmal aufkochen lassen. * Dann den frischen, klein geschnittenen Bärlauch hinzufügen. Nicht mehr aufkochen lassen! * Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. * Kurz vor dem Servieren die restliche Butter in die Suppe geben und nochmals mit dem Pürierstab aufschäumen. * Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit etwas klein geschnittenem Bärlauch und den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Frühlingsuppe mit Bärlauch und Brennessel

Zutaten:

500g grüner Spargel
300g Brennesselspitzen (mit den obersten 4 Blättern)
200g Bärlauch
2 EL Butter
80g Mehl
500ml Milch
100ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Spargel vorbereiten, 750ml Wasser mit 1 TL Salz aufkochen, die Spargel darin etwa 8 Minuten garen, herausheben und den Sud aufheben, Brennessel waschen und im Spargelsud nochmal 4-5 Minuten weichkochen.

Bärlauch putzen und hacken.

Mehl in der Butter anschwitzen und mit dem Sud und der Milch angießen, einige Minuten köcheln lassen.

Spargelspitzen abschneiden. Übrige Stangen und den Bärlauch mit der Sahne pürieren, zur Suppe geben und würzen.
Suppe mit den Spargelspitzen in die Teller geben.
Dazu passen Käsestangen.

Bärlauch- Brennessel - Creme-Suppe

200 g Brennessel und 50 g Bärlauch blanchieren, in Eiswasser abschrecken und faschieren. 50 g Butter in einem Topf zerlaufen lassen, 20 g Mehl dazugeben und mit 1 l Milch aufgießen. Aufkochen lassen, die faschierte Brennessel-Bärlauch-Mischung dazugeben, nochmals aufkochen lassen, mixen. Mit Salz und etwas Suppenpulver abschmecken.

Kohlrabisuppe mit Bärlauch

Zutaten (für 4 Portionen)

400 Gramm Kohlrabi, 1 kleine Kartoffel, 1 Schalotte, etwas Butter zum Dünsten, 1 dl Weisswein, 9 dl Gemüsebouillon, 2 Eigelb, 2 dl Rahm, Salz, Pfeffer, etwas frisch geriebene Muskatnuss, 4 grosse Bärlauchblätter

Zubereitung

Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen und würfeln. Die Schalotte fein hacken und in der Butter andünsten. Das Gemüse hinzufügen und mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen und diesen dann fast vollständig einkochen lassen. Die Bouillon dazugiessen und das Gemüse zugedeckt weich kochen.

Während dem Kochen des Gemüses die Hälfte des Rahms zu Schlagrahm schlagen. Sobald das Gemüse gar ist, pürieren. Die Suppe in den Topf zurückgeben und aufkochen. Die Eigelb und die restliche Hälfte des Rahms verquirlen. Einige Esslöffel Suppe darunterrühren und die Mischung unter Rühren zur Suppe geben. Bis knapp vor den Siedepunkt bringen (Die Suppe darf nicht mehr kochen, da das Eigelb sonst gerint!). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmte Suppentassen geben. Mit je einem Esslöffel Rahm, Muskatnuss und Bärlauch garnieren.

Evtl. mit Lachs und Zitronenpfeffer verfeinern.

Bärlauch-Spinatsuppe

2 kg Kartoffeln in Scheiben schneiden. 1 Tomate enthäuten, entkernen und in feine Würfelchen schneiden. 1 lg Zwiebeln würfeln und in Butter andünsten. Mit 3/4 l Gemüsebrühe aufgiessen, Kartoffeln zufügen und 15-20 Minuten weichkochen. 100 g Sahne unterrühren und die Suppe mit dem Pürierstab cremig mixen. 200 g Spinat und ca 10 Bärlauchblätter in feine Streifen schneiden. Spinatstreifen kurz in der Suppe mitkochen; Bärlauchblätter nur einmal aufkochen lassen. Mit Tomatenwürfelchen bestreut servieren.

Komplette Datei, siehe Datei mit Kennwort, auf Anfrage an mich,
wildkraeuter07@gmx.de