Bärlauchsuppe

Zutaten für 4 Personen

Bärlauch	170 g
Zwiebel | gross	1
3-4 Kartoffeln | mehligkochend	ca. 250 g
Butter	30 g
Weisswein	1 dl
Gemüsebouillon	6,5 dl
Rahm	2 dl
Etwas Salz, Pfeffer und Chilipulver	

Menge:	4 Personen
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Tage

Zubereitung:

1. Wasche zuerst den Bärlauch gründlich ab. Danach kannst Du die Zwiebeln schälen und klein schneiden.

2. Gib als Nächstes etwas Butter in eine Pfanne und lasse sie schmelzen. Dann kannst Du die Zwiebeln und den Bärlauch dazugeben und in der Pfanne dünsten. Währenddessen kannst Du die Kartoffeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden.

3. Anschliessend löschst Du den gedünsteten Bärlauch und die glasig gewordene Zwiebel mit etwas Weisswein ab und gibst die Gemüsebouillon und die gewürfelten Kartoffeln mit in die Pfanne. Lasse das Ganze nun für ca. 20 Min. köcheln, oder so lange, bis die Kartoffeln gar und mehlig sind. Nun kannst Du die Mischung in aus der Pfanne mit einem Pürierstab oder einem Mixer gut pürieren. Um die Suppe schön cremig zu machen, kommt nun noch der Rahm hinein.

4. Zum Schluss kannst Du Dein Süppchen ganz nach Deinem Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer und Chilipulver würzen. Fertig ist die leckere Bärlauchsuppe.