



Bärlauchcremsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 10 Blatt Bärlauch (davon 1 Blatt als Dekoration)
- 250 g Sahne
- 40 g Butter
- 30 g Mehl
- ½ l Milch
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Muskat, Fondor
- 10 g Schmand zur Dekoration

Zubereitung:

Bärlauch, Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden. In zerlassener Butter andünsten, mit Mehl bestäuben und mit Milch durchrühren. 15 Minuten köcheln lassen, Sahne zugeben und mit dem Stabmixer verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken und mit einem Bärlauchblatt und Schmand dekorieren.