

Wildkräutersuppe mit Kroutons

Rezept für 14 Personen



Zubereitung: 30 min

Zutaten

- 7 Scheiben Brot
- 7 Handvoll Wildkräuter z.
B. Gänsefuß,
Gänseblümchen,
Sauerampfer
- 4 Schalotten
- 350 g mehligkochende
Kartoffeln
- 7 EL Butter
- 2100 ml Brühe
- 7 EL Hafersahne

Zubereitung

1. Das Brot entrinden und in kleine Würfelchen schneiden. In einer heißen Pfanne mit Butter unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten und leicht salzen.
2. Für die Suppe die Kräuter waschen und fein hacken. Die Schalotte schälen und hacken. Die Kartoffel ebenfalls schälen und fein reiben.
3. Die Schalotte in heißer Butter anschwitzen, die Brühe angießen und Kartoffel zugeben. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Hafersahne und Kräuter zugeben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Gläser füllen. Mit frischen Kräutern garniert und mit Croutons bestreut servieren.