



Foto: Marcel Kessler/Pixabay

## ***Bärlauchsuppe***

Für dieses Rezept benötigen Sie viel Bärlauch! So viel, dass Sie wahrscheinlich denken "Nein, jetzt ist genug im Topf!" Und dann brauchen Sie doch noch mehr!

Für 4 Personen

25 g Butter  
½ kg. Kartoffeln  
½ kg. Bärlauch  
½ l. Gemüsefond  
2½ dl. Sahne  
Salz und Pfeffer

Den Bärlauch abspülen und in kleinere Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel bei schwacher Hitze anschwitzen. Je mehr Zeit sie erhalten, desto mehr Geschmack entwickeln sie. Lassen Sie sie also eine halbe Stunde ruhig stehen. In der Zwischenzeit schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in mundgerechte Würfel. Kartoffeln und Gemüsebrühe zu dem köstlichen Bärlauch geben, leicht umrühren, mit Deckel abdecken und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Guten Appetit.

Rezept: Ursula Bjerggaard / Smag på Aarhus – [www.smagpaaarhus.dk](http://www.smagpaaarhus.dk)