

© Robert Hobl. © Helga Elsner. © Emilio Santisteban. © SOHO in Ottakring.

Prohibited any form of authorial use, create derivative works, modification, adaptation, copying, distribution, display, or other use other than personal contemplation without the express written consent of the original author, Emilio Santisteban and other owners rights. This applies equally to readable information, visual information and hidden data from this document.

**Von:** Robert Hobl  
**Datum:** 15. April 2014 19:49:35 MESZ  
**An:** helga elsner  
**Betreff:** Re: Hello!! - Bärlauch-Suppe

Hallo Helga,

gestern habe wir Bärlauchsuppe als Vorspeise gemacht.

250g Bärlauch  
Salz  
1 Liter Gemüsebrühe  
1 Knoblauchzehe  
5 Esslöffel Öl  
2 Scheiben Zwiebel  
2 Esslöffel Butter  
Pfeffer aus der Pfeffermühle  
200g Sahne  
2 Eigelb

Bärlauch mit kochendem Salzwasser kurz überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken, mit 1-2 Tassen Gemüsebrühe mixer oder mit einem Pürerstab pürieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen.

Knoblauch schneiden, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Scheiben schneiden, in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit restlicher Gemüsebrühe auffüllen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Sahne und Eigelb gut verquirlen und unter Rühren in die Brühe gießen.

Topf vom Herd nehmen, Bärlauch mit einem Pürerstab untermixen. Die Suppe auf Teilerhitze geben, mit dem Knoblauch garnieren und servieren.

Photos von Bärlauch und von Suppe sind hier.

Vorsicht: nach Bärlauch-Essen keine Menschen küssen, die keine Bärlauchsuppe gegessen haben :-)  
Bärlauch hat sehr intensiven Geschmack (wie Knoblauch, aber noch stärker).

Liebe Grüße  
Robert



