

## Neunkräutersuppe

Rezept für 4 Personen

Dies ist ein Grundrezept für eine Suppe, die nicht nur am Gründonnerstag zubereitet werden kann. Das Grundrezept auf der Basis von Kartoffeln kann im Laufe der Jahreszeiten beliebig variiert werden.

Der Suppe werden zum Beispiel noch andere Gemüse beigegeben und die neun Kräuter werden durch ein einziges Kraut ersetzt. So entsteht dann eine Kartoffel-Lauch-Suppe mit schmackhaftem Bärlauch und Blüten.



30 g Butter

In einer Pfanne schmelzen

1 grosse Zwiebel

Hacken, beigegeben, andünsten

4 mittlere Kartoffeln

Schälen, in Würfel schneiden, beigegeben, kurz mitdünsten.

6 dl Bouillon

Ablöschen, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen  
dann alles fein pürieren.

je eine kleine Handvoll

Unterdessen die Kräuter vorbereiten:

Brennnesseln

Evtl. waschen, trocken tupfen und sehr fein schneiden (scharfes Messer verwenden).

Giersch

Bärlauch

Spitzwegerich

Schafgarbe

Gundelrebe

Vogelmiere

Gänseblümchen

Löwenzahn

Die Kräuter werden erst am Schluss zur Suppe gegeben, da sie sonst durch zu langes Kochen zu viel Bitterstoffe abgeben und an Geschmack verlieren.

1 dl Rahm

beifügen, darunter rühren

Pfeffer aus der Mühle

abschmecken

Die Suppe kann mit Blüten von Gänseblümchen, Schlüsselblumen und Veilchen garniert werden. Ich serviere sie mit einer kleinen Kugel Rahm und stecke einen Oreganotaler (Parmesan mit Oregano gehackt und im Ofen gebacken) hinein.