

Rezeptvorschlag für Wildkräutersuppe:

Zutaten für ca. 4 Portionen:

2 handvoll Brennnessel

1 handvoll Girsch,

je 1 kleinen Bund Bärlauch, Schafgarbe, Löwenzahn
und Vogelmiere sowie eine kleine Stange Liebstöckel.

1 EL Butter, 1 kleine Zwiebel, 1/16 Schlagobers
sowie Kräutersalz nach Geschmack.

Zum Garnieren etwas geschlagene Sahne sowie essbare Blüten,
z.B. Gänseblümchen, Löwenzahn,
kriechender Günsel, Taubnessel.



Zubereitung:

Zwiebeln klein hacken, in Butter goldgelb rösten,
danach alle Kräuter dazugeben,
mit ca. 1/2 Liter Wasser aufgießen
und 15 min köcheln lassen.

Dann mit dem Pürierstab mixen, mit Sahne verfeinern -
bei Bedarf mit etwas Mehl eindicken.

Die Suppe anrichten, mit Sahne und Kräuterblüten
garnieren und genießen.