

Kräutercreme-Suppe

Zutaten:

600 g Speisekartoffeln
1 Stange Lauch
3-4 Knoblauchzehen
Pfeffer schwarz
Gemüsebrühe
1 EL Butter
2 l Wasser
1-2 Tassen Weißwein
Zucker
100- 150 ml Sahne oder 2-3 EL crème fraîche
2 gute Hände voll Wiesenkräuter, gemischt einschließlich Sauerampfer
1 Bd. Petersilie
Schnittlauch, Bärlauch oder Hundslauch
1 Stengel Liebstöckel
Muskat

Zubereitung

Klein geschnittenen Lauch und Knoblauch in Butter anschwitzen, gewürfelte Kartoffeln dazugeben, pfeffern, mit Wasser aufgießen, mit Brühe würzen und weichkochen
Wildkräuter und Würzkräuter feinhacken, dabei Sauerampfer getrennt halten
Suppe passieren, mit Wein, Sahne und Zucker abschmecken, Sauerampfer in die kochende Suppe geben
Topf vom Feuer nehmen, restliche Kräuter und Muskat dazugeben