

Kerbelsuppe

Studentenessen am 23.02.2002 bei Peter

FOTO

ZUTATEN für 4 Personen

noch nicht vorhanden

100 g Kerbel

2 gehäufte EL weiche Butter oder Margarine

2 mittelgroße Kartoffeln (ca. 200g)

1/2 l Fleischbrühe

100 g Crème fraîche

1 Eigelb

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kerbel waschen, gröbere Stiele entfernen und aussortieren. Blättchen sehr gut abtropfen lassen und grob hacken. Oder die Gläser mit eingelegtem Kerbel nehmen (schmecken genauso gut). Die Butter oder Margarine im Topf erhitzen, zwei Drittel der Kerbelmenge darin bei mittlerer Hitze andünsten, die Kartoffeln schälen, waschen und fein würfeln, zu Kerbel in den Topf geben. Mit Fleischbrühe aufgießen. Aufkochen und zugedeckt 15 Minuten auf mildem Feuer köcheln lassen. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Die Crème fraîche bis auf 1 Löffel in die Suppe rühren. Die Suppe noch 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Das Eigelb mit der restlichen Crème fraîche und etwas Suppe verquirlen. Zusammen mit dem restlichen Kerbel in die Suppe rühren. Kurz ziehen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante: Man kann auch halb Kerbel und halb Sauerampfer nehmen.