

Bärlauchsuppe

ZUTATEN

1 Bund Bärlauch
100 g (vegane) Butter
1 Sellerie
3-4 Zwiebeln
300 ml (vegane) Sahne
120 ml Weißwein
100 ml Noilly Prat
900 ml Brühe(alternativ Wasser)
Etwas Kartoffelstärke
Etwas Salz
Etwas weißer Pfeffer
Etwas Muskat
Etwas Zucker

ZUBEREITUNG

Sellerie, Zwiebeln, Lauch waschen, schälen und würfeln. In Butter anschwitzen, gleich salzen und leicht zuckern, mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen.

Alles mit Brühe aufgießen und bei mittlerer Hitze Gemüse weichkochen. Sahne zugeben, pürieren und mit weißem Pfeffer und Muskat abschmecken – zum Schluss alles passieren.

Regionale Rezepte von Gastronomen aus der Gegend um Bodenmais findet ihr ab sofort auch auf der neuen Genusswelt-Seite von "echt bomoas".

Quelle: Restaurant Das Franz Camping-Resort Bodenmais, echt bomoas
Fotos: Bodenmais Tourismus und Marketing GmbH

