

## Bärlauchsuppe (für 4 Personen)



**Suppe:**

1 EL	Butter
2	Schalotten
200 g	Kartoffeln
50 ml	Weißwein, trocken
800 ml	Geflügelbrühe
200 ml	Sahne
	Salz; Pfeffer, weiß; Zucker; Muskat

**Bärlauchbutter:**

40 g	Butter, weich
40 g	Bärlauch

**Garnitur:**

4 TL	Crème Fraîche
4 EL	Bärlauchjulienne

## Zubereitung:

- Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, Kartoffelwürfel dazu geben und mitschwitzen. Einige geschnittene Bärlauchstiele ebenfalls mitschwitzen. Ansatz mit Weißwein ablöschen und mit der Geflügelbrühe auffüllen. Suppe bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis Kartoffelwürfel weich sind.
- die Sahne dazu geben, einmal aufkochen, gut aufmixen, passieren und abschmecken
- Bärlauchblätter fein hacken und mit der weichen Butter zu einer Bärlauchbutter mixen, anschließend kühl stellen.
- kurz vor dem Servieren den Suppenansatz mit der Bärlauchbutter aufmontieren und nochmals abschmecken