Bärlauchcremesuppe

Ein Rezept von Christoph Puchegger, Puchegger-Wirt.

Bärlauchcremesuppe © Niederösterreichische Wirtshauskultur

Infos

Frühlingsgericht

01:00 h

Zubereitung

- Topfen mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenabrieb würzen und mit nassen Händen kleine Kügelchen formen.
- Die Bällchen in den Gefrierschrank geben bis sie fest sind.
- Öl erhitzen, die in grobe Würfel geschnittenen Zwiebel und den Knoblauch farblos anschwitzen und abschließend mit Weißwein ablöschen. Ist der Alkohol verkocht, mit Brühe (Gemüse, Huhn oder Rind) aufgießen und die Zwiebel kochen bis sie weich sind.

Zutaten

Gebackener Topfen

2 EL Topfen
Salz, Pfeffer
Bio-Zitrone
Mehl
Ei
Brösel (besser Pankobrösel)
Öl

Bärlauchcremesuppe

2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Schuss Weißwein
250 ml Obers (oder für Veganer

- Je nach Geschmack, 2–3 Handvoll Bärlauch in gut gesalzenem, kochendem Wasser blanchieren.
- Obers (alternativ für Veganer: Mandelmilch) zur Suppe geben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb würzen. Den blanchierten und ausgedrückten Bärlauch dazugeben und die Suppe pürieren.
- Für die Schärfe kann noch etwas frischer Bärlauch eingemixt werden.
- Die gekühlten Topfenbällchen panieren und goldgelb frittieren.
- Bärlauchcremesuppe mit den Topfenbällchen anrichten.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden SIe hier.

Mandelmilch)
1 l Suppe (Rind, Huhn oder Gemüse)
Frischer Bärlauch
Salz, Pfeffer
Bio-Zitrone

Zutaten für 6 Portionen

Profi-Tipp

Christoph Puchegger empfiehlt Pankobrösel zu verwenden. Diese machen die Parnier knuspriger als herkömmliche Brösel.