Klare Bärlauchsuppe mit Butternockerln

Kategorien:	Gemüse, Single, Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1,5 L Wasser
1 Bund Bärlauch
100 g Karotten
100 g gelbe Rüben
150 g Porree
Petersilienstängel
5 weiße Pfefferkörner
Salz

Butternockerl:
80 g Butter
2 Eidotter
40 g Mehl (griffig!)
40 g Weißbrote, entrindet und fein gerieben
2 Eiklar
Salz
Muskatnuß

Zubereitung

Für die Suppe den Bärlauch verlesen und die Blätter bis zur halben Länge grob, den Rest in feine Streifen als Einlage schneiden.
Das Gemüse waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden.
Die halbe Menge vom Gemüse mit kaltem Wasser zustellen und 35 Minuten leise köcheln lassen.
Das restliche Gemüse und den grob geschnittenen Bärlauch, sowie die Pfefferkörner dazugeben.
Salzen, und nochmals 20 Minuten köcheln lassen.
Danach abseihen und abschmecken.
Für die Nockerln die handwarme Butter schaumig rühren.
Eidotter beigeben und und weiterrühren.
Mehl und Weißbrotbröseln untermengen.

Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben.
Diese mit Salz und etwas geriebener Muskatnuß würzen und 20 Minuten rasten lassen.
Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
Mit nassem Suppenlöffel und nasser Innenhand Nockerln formen.
Diese schwach wallend kochen.
Vor dem Anrichten den fein geschnittenen Bärlauch zur Suppe geben.
Umrühren und mit den Butternockerln in vorgewärmten Tellern servieren.
Tip: Ich empfehle zu der Suppe einen guten Schilcher!