

## Bärlauch - Kartoffelsuppe

Für 6 Portionen als Hauptgericht:

1 Bund ( ca. 50 g ) Bärlauch,  
1 kg mehligere Kartoffeln,  
300 g Zwiebeln,  
100 g Karotten,  
100 g Sellerie,  
100 g Lauch,  
100 g durchwachsenen Speck,  
50 g Butter,  
1 Liter Fleischbrühe ( sofort löslich ),  
Gewürze:  
Salz, Muskat, frische gehackte Petersilie,  
6 TL Crème fraîche



### Zubereitung:

Für dieses Rezept Bärlauch-Kartoffelsuppe zuerst den Bärlauch waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Zwiebeln und Gemüse klein schneiden und zusammen mit den Speckwürfeln in Butter andünsten. Geschälte Kartoffeln klein geschnitten dazugeben und mit andünsten. Mit der Fleischbrühe auffüllen, Gewürze zugeben und alles 30 Minuten kochen lassen. 5 Min. vor Ende der Garzeit den Bärlauch bis auf 3 EL zugeben.

6 EL Gemüse zurückbehalten. Das andere Gemüse pürieren und mit Salz und Muskat abschmecken. Die 3 EL Gemüse und den restlichen Bärlauch zugeben und erhitzen.

Mit frisch gehackter Petersilie und einem Klecks Crème fraîche garnieren.