

Sauerampfer

Rezept: Sauerampfersuppe

Für 2 Personen:

Zutaten:

50 g Sauerampfer

1 EL Butter

1EL Mehl

375 ml Brühe

125g Sahne

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Gewaschene, trocken geschüttelte Blätter des Sauerampfer zupfen und klein schneiden

Zwiebel hacken und in Butter andünsten.

Mehl hinzugeben und kurz anschwitzen, dann mit Brühe ablöschen.

Aufkochen lassen.

Dann Sauerampfer und Sahne hinzugeben und kurz auf niedriger Hitze köcheln lassen.

GUTEN APPETIT !

Anmerkung: Anstatt mit Sauerampfer kann man die Suppe auch mit Bärlauch machen.