

Gründonnerstagssuppe (Neunkräutersuppe)

Start für ein kraftvolles Jahr

Zutaten:

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl oder Butter

½ kg Kartoffeln (mehlige Sorte)

Ca. 1,5 bis 2 Liter Gemüsebrühe oder Wasser

9 verschiedene Kräuter (Brennnessel, Knoblauchrauke, Schafgarbe, Spitzwegerich, Gänseblümchen, Giersch, Löwenzahn, Gundelrebe, Bärlauch.) ca. 3-4 Handvoll je nach Geschmack.

Zubereitung:

Kräuter kontrollieren, putzen und sehr fein hacken.

Fett in einen Topf geben und die Zwiebeln anschwitzen und die Kartoffeln in Würfel geschnitten in den Topf geben.

Alles leicht anbraten lassen, dann mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Danach die Kräuter zugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen. Ev. Wasser nachgießen, je nach Konsistenz.

Mit Salz, Pfeffer und ev. geriebene Zitronenschale abschmecken.

Zum Schluss Sauerrahm oder Schlagobers unterrühren bzw. unterheben.