

Kerbelcremesuppe

250 g frischer Kerbel	waschen, abtropfen lassen
1 große Kartoffel	schälen, in Würfel schneiden
1 Zwiebel	schälen, in Würfel schneiden
30 g Butter	in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin weich dünsten, Kerbel und Kartoffeln hinzufügen, mit auffüllen, ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann ganz fein pürieren
1 L Fleischbrühe	zugießen, nochmal 10 Minuten ziehen lassen
1/4 L süße Sahne	abschmecken
Salz, Pfeffer, Muskat	
2 Scheiben Weißbrot	entrinden und in feine Würfel schneiden
2 Eßl. Butter	erhitzen, die Weißbrotwürfel darin goldgelb rösten. Die Kerbelsuppe damit servieren.

	Joule	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	7.386	1.767	29,7 g	144 g	78,1 g
1 Portion	1.847	442	7,4 g	36 g	19,5 g

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer NRW

