# Frühlingskräutersuppe

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Frühling Für:

**Verfasst von:** Andrea Schilchegger

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 STUECK | Zwiebel |
| 2 EL | Weizenmehl |
| 2 EL | Butterschmalz |
| 3 | Kartoffeln |
| 2 EL | Suppenwürze |
| 1 BUND | frische Kräuter |
| 1 TL | Kräutersalz |
| | Kümmel |
| 750 ML | Wasser |
| 250 ML | Schlagobers |
| 1 | Eidotter |

## Zubereitung

1. Die Zwiebel fein schneiden und mit dem Mehl im Butterschmalz andünsten.
2. Kartoffeln in Würfel schneiden.
   Würfel und Suppenwürze zu Zwiebel dazugeben. Mit Wasser aufgießen und aufkochen.
   Suppenwürze kann auch selbst aus Suppengrün und Salz hergestellt werden.
3. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Schlagobers, Eidotter und die Kräuter dazugeben.
5. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Etwas Schlagobers steif schlagen und zum Garnieren verwenden.
7. Mit Blüten und Kräuter anrichten.
   Dazu passen Grissini oder Brotwürfel.

Diese Suppe wird bei uns im Frühling und auch gerne am Gründonnerstag serviert.