Franzosenkrautsuppe mit Goldwürfeln



Dauer: Schnell

Kategorie: Suppen Vegetarisch

Saison: Frühling Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

Fanzosenkrautsuppe

1	Zwiebel
2 EL	Rapsöl
300 G	mehlige Erdäpfel
1	Karotte
1 L	Gemüsesuppe
3 HANDVOLL	junges Franzosenkraut

2 EL	Sauerrahm
	Salz
	Pfeffer und geriebene Muskatnuss
	etwas Zitronensaft

Goldwürfel

2 SCHEIBEN	Weißbrot
1	Eidotter
	etwas Schlagobers
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Die Zwiebeln klein würfelig schneiden, und mit etwas Salz, in Öl leicht anrösten.
2. Die würfelig geschnittenen Erdäpfel und Karotten dazugeben, und alles nochmals leicht anrösten.
3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und weichkochen.
4. Nun das gewaschene, trocken getupfte und geschnittene Franzosenkraut hinzufügen und die Suppe kurz aufkochen.
5. In die nicht mehr kochende Suppe, Sauerrahm hinzu geben, und mit dem Mixstab pürieren.
6. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
7. Für die Goldaugen Schlagobers mit dem Eidotter versprudeln und die Brotwürfel darin wenden, und in einer Pfanne trocken rösten.
8. Die Suppe mit den Brotwürfeln, einer Schlagobershaube und einigen Blüten des Franzosenkrautes, anrichten.