


Backstube Rezept n°18: Löwenzahnsuppe

Aus der Rezeptesammlung von Christof W., Berlin: Rezept für Löwenzahnsuppe, aufgeschrieben 1984.

Mit vielem Dank an den Autor.

eventuell etwas (wenig) kauen.)

LÖWENZAHNSUPPE



der Zahn des Löwen

4-5 Löwenzahnwurzeln mit ihren Blättern
2 große Kartoffeln (↓ da fast du mal was drau zu geben)
1EL Butter
1/2l Gemüsebrühe
1 Eigelb
2EL # saure Sahne
Blütenblätter von 4 Löwenzahnblüten
2EL Himbeeren

Die Löwenzahnwurzeln waschen, schrappen und zerkleinern, die Blätter ebenfalls zerkleinern. Die Kartoffeln waschen, Bürsten, mit Schalen, in grobe Würfel schneiden. Die zerkleinerten Wurzeln, Blätter und Kartoffeln in Butter andünsten, mit Gemüsebrühe auffüllen, gar köcheln, evtl. noch etwas mehr Gemüsebrühe zugeben, mit Eigelb und Sahne ligieren. Mit den Blütenblättern und Himbeeren überstreuen.

Anmerkungen:

Ein Frühlingsgericht!

Gutes Gelingen wünschen

Manik Georg

von der Backstube