

Kerbelsuppe

Zutaten für 4 Portionen

2 Bund Kerbel
60 g Zwiebeln
40 g Butter
30 g Weizenmehl
600 ml Fleischbrühe
80 ml Wasser, lauwarm
80 ml Sahne
1 Eigelb
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Kerbel wie unten beschrieben vorbereiten. Zwiebel schälen und sehr fein hacken.

2. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, Zwiebel darin anschwitzen, das Mehl zufügen und unter Rühren 1-2 Minuten farblos anschwitzen. Fleischbrühe und Milch unter Rühren angießen, 2/3 des fein geschnittenen Korbels dazugeben, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.

3. Sahne, Eigelb und einige EL der heißen Suppe miteinander verrühren. Die Suppe vom Herd nehmen und die Eigelb-Mischung unter die Suppe ziehen.

4. Die Suppe nochmals erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen. Restlichen Kerbel untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Korbelsuppe anrichten und servieren.

Einkaufsliste

- 2 Bund Kerbel
- 1 Speisezwiebel
- 1 Packung EDEKA Bio Süßrahmbutter
- 1 Packung EDEKA Weizenmehl
- 1 Packung GUT&GÜNSTIG Klare Fleischbrühe
- 1 GUT&GÜNSTIG Frische Schlagsahne
- 1 per Packung EDEKA Bio Eier

Packliste

- 1 Gemüsemesser
- 1 Schneidebrett
- 1 Messbecher
- 1 Campingkocher
- 1 Topf