

Marthas Kräutersuppe



für 4 Personen

20 g Butter
20 g Mehl glatt
700 g Gemüsebrühe
300 g Sahne
1 Zwiebel fein geschnitten

Salz, Pfeffer, Muskat

Kräuter je nach Geschmack und gerade wächst

Estragon, Basilikum, Kerbel, Rosmarin, Thymian, Minze

Maggikraut, Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Majoran

Zubereitung:

Butter in einen Topf schmelzen, dann den Zwiebel dazugeben und glasig anbraten, aber er soll nicht braun werden, dann das Mehl dazugeben, kurz mitrösten lassen und mit der Gemüsebrühe und der Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, dann etwas einkochen lassen, dann die ganzen Kräuter dazugeben, kurz mitkochen lassen und danach mit Mixstab gut pürieren, durch ein Sieb abseihen, nochmals aufkochen lassen. FERTIG

Viel Spaß beim Nachkochen wünschen Martha und Mario

schwarz[®]

****s alpenresort