

Wiesensuppe

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- etwas Fett zum Andünsten
- 1 Ltr. Gemüsebrühe (Instantbrühe)
- 200 g Wiesenkräuter (Brennnessel, Bärlauch, Giersch, Knoblauchsrauke, Vogelmiere, Schafgarbe, Wiesenlabkraut, Spitzwegerich, kleiner Wiesenknopf, Beinwell...
...gemischt oder einzeln
- 2 - 3 junge Gundermanntriebe zum Würzen
- ein kleiner Schuss Essig oder Zitronensaft
- Gänseblümchenblüten zum Garnieren
- evtl. Sahne oder Creme fraiche zum Verfeinern



Zubereitung:

Zwiebeln pellen und grob in Würfel schneiden. In etwas Fett glasig dünsten. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, zu den Zwiebeln geben mit Brühe auffüllen und kochen bis die Kartoffeln weich sind. (ca 20 Minuten)
Wiesenkräuter waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden, in die heiße, nicht mehr kochende Suppe geben. Etwas ziehen lassen und mit dem Zauberstab pürieren. Wenn nötig mit Salz abschmecken. Mit einem Schuss Essig abrunden. Die fertige Suppe mit Gänseblümchenblüten garnieren.
Sehr gut passen auch ein paar geröstete Brotwürfel.
Verfeinern kann man die Suppe noch, indem man einen Becher Sahne oder Creme fraiche einrührt.