

---

## **Bärlauchcremesüppchen** - Für vier Personen

Rezept von Christopher Hinze ([www.cookingconnection.de](http://www.cookingconnection.de))

### **Zutaten:**

1 Bund	frischer Bärlauch
1	Zwiebel
1 Stück	Butter
$\frac{3}{4}$ l	Gemüsebrühe
1 – 2 EL	Mehl
1 Schuss	Weißwein
$\frac{1}{4}$ l	Sahne
	Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Butter im Topf zerlassen und die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel darin glasig dünsten. Anschließend unter rühren mit Mehl bestäuben. Mit kalter Gemüsebrühe aufgießen. Den in feine Streifen geschnittenen Bärlauch hinzugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen

Mit dem Pürierstab kurz sämig pürieren und dann mit Sahne, Weißwein, etwas Salz und Pfeffer abschmecken.