# Kräutl-Suppe (Kerbelsuppe)

Kategorie: Suppe

Rezept Nr.: 381

Portionen: 4

| Zutaten | Mengen | | Bemerkungen |
|---|---|---|---|
| Kerbel | 250 | Gramm | |
| Zwiebel | 1 | Stück | mittelgroß |
| Butter | 3 | EL | oder gutes Pflanzenöl |
| Mehl | 2 | EL | |
| Fleischbrühe | 1,25 | Liter | oder Gemüsebrühe |
| Salz | 0 | | |
| Pfeffer | 0 | | weiß |
| Sahne | 0 | | evtl. |

## Zubereitung

1. Kerbelblättchen von den Stängeln zupfen. Ein paar für die Dekoration zur Seite legen. Die Stängel kurz in einem Teil der Brühe aufkochen und dann aus der Brühe nehmen.

2. Zwiebel sehr fein schneiden, in der Butter anlaufen lassen, dann die 2 EL Mehl darüber streuen, verrühren, einen Teil der Brühe zugeben und gut durchkochen. Den Rest der Brühe zugeben und dann erst die Kerbelblättchen. Nur noch kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Deko-Kerbel bestreuen.

Zu diesem Grundrezept gibt es eine ganze Reihe von Variationen und Ergänzungen:

a) Die Suppe wird mit in Scheiben geschnittenen alten Semmeln, die in Butter geröstet wurden, belegt.

b) Die Suppe wird mit Sahne oder Sahne und Eigelb legiert.

c) Die Suppe wird kurz vor dem Servieren durchgemixt und mit etwas Sahne aufgeschlagen.

d) Auch wenn diese traditionelle bayerische Gründonnerstagsuppe hauptsächlich Kerbel enthält, ist es durchaus nicht ungewöhnlich, wenn dazu noch Spinat oder auch Kräuter wie Brunnenkresse, Sauerampfer, Löwenzahn und Pimpinelle verwendet werden.

e) Gerade die mit Sahne aufgeschlagenen Varianten schmecken auch sehr gut, wenn man geräucherten Fisch (Forelle, Saibling, Lachs) in kleinen Stücken als Einlage serviert

© ea für