

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Brennnesselsuppe mit Sauerrahm



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/kochstipp](https://www.lifechannel.ch/kochstipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Brennnesseln vorsichtig unter fliessendem Wasser abspülen und grob zerhacken
2. Zwiebeln fein schneiden
3. Kartoffeln schälen und in gleichmässige Würfel schneiden
4. Butter in einer Pfanne schmelzen
5. Brennnesseln zusammen mit der Zwiebel andünsten
6. Kartoffelwürfel begeben und ca. 4 Minuten weiterdünsten
7. Mit Weisswein ablöschen und reduzieren lassen
8. Mit Gemüsebouillon ablöschen und aufkochen
9. Suppe nun ca. 20 Minuten leicht sieden lassen, bis Kartoffeln weich sind
10. Suppe nun fein pürieren und mit dem Vollrahm verfeinern
11. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufkochen
12. In einem Suppenteller Suppe nun anrichten, etwas Sauerrahm darauf geben und mit frisch gehackten Brennnesselblättern garnieren

Zutaten

15 g	Butter
50 g	junge Brennnesseln
250 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
100 g	Weisswein
700 g	Gemüsebouillon
1 dl	Vollrahm
40 g	Sauerrahm
	Salz, Pfeffer

Life Channel

www.lifechannel.ch

