



CHEFKOCH.DE

## Gründonnerstagssuppe oder Neunkräutersuppe

Die Zwiebel schälen und in Würfeln hacken, in Butter anbraten und dann das Mehl dazu geben. Danach die Brühe auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Kräuter gehackt in eine Suppenterrine geben und mit der Brühe übergießen.

Das Eigelb mit der sauren Sahne verquirlen und unter die Brühe ziehen.

Als Zierte kommen kleine Köpfe von Gänseblümchen drauf!

Diese außergewöhnliche Suppe wurde früher immer als Tradition zum Gründonnerstag hier bei uns im Erzgebirge gegessen.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /

### Zutaten für 6 Portionen:

1 Zwiebel(n)  
1.5 EL Butter  
1 EL Mehl  
1 Liter Brühe  
Salz  
Pfeffer  
Pimpinelle  
Brennnesseln  
Taubnessel, Kuhlume  
Kerbel  
Sauerampfer  
Petersilie  
wenig Löwenzahn  
1 Eigelb  
1/8 Liter saure Sahne

**Verfasser:** gutguschel