



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.

Zutaten für 6 Portionen:

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

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Verfasser: gutguschel