

GRÜNDONNERSTAGS– ODER UNKRAUTSUPPE MIT POCHIERTEM EI UND RÖSTBROTCROÛTONS

für 4 Personen

Zutaten

1 Zwiebel
50 g weißer Sellerie, in Würfel geschnitten
30 g Weißes vom Lauch
1 Knoblauchzehe
1/16 l Weißwein
¾ l Gemüfefond
1/8 l Obers
150 g Bärlauch, Brunnenkresse, Spitzwegerich, Giersch, Basilikum, Brennessel, Sauerampfer
Salz, Pfeffer, Muskat

100 g Schwarzbrot für Croûtons
½ Zitrone

Einlage:

4 Eier
Wasser, Salz und Essig zum Pochieren
Gänseblümchen

Zubereitung

Das Wurzelgemüse und den Knoblauch leicht andünsten, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Gemüfefond aufgießen. Ca. 15 Minuten weich kochen, würzen und die grob geschnittenen Kräuter und das Obers begeben. Nun im Aufsatzmixer gut mixen, sodass es eine schön hellgrüne Farbe erhält. Passieren und eventuell mit Stärkemehl leicht binden. Abschmecken.

Das Schwarzbrot zu Würfeln schneiden und in Butter knusprig braten. Mit Zitronenabrieb und Salz würzen.

Für die Eier 1 l Wasser in einem Topf mit Salz und 1cl Essig aufkochen. Eier in eine Tasse einschlagen und in das Wasser gleiten lassen. Ca. 5 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Suppe aufschäumen und in einem tiefen Teller anrichten. Mit pochiertem Ei, Schwarzbrotcroûtons und Gänseblümchen vollenden.

Tipp: Bei den Kräutern sollte der Anteil von Bärlauch, Brennessel, Sauerampfer und Brunnenkresse 90% betragen, da Giersch und die Wegeriche eher bitter sind.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

