

## Kräuterrahmsuppe

*Zubereitungszeit: 30 Minuten*  
*4 Portionen*

### **Zutaten**

500 ml Geflügelbrühe  
250 g Sahne  
150 g Wildkräuter  
2 Schalotten, fein gewürfelt  
70 g Butter  
1 EL Butterschmalz  
4 kleine Scheiben Weißbrot  
Salz und Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss  
2 Eigelb  
2 EL Crème double

500 ml Geflügelbrühe zum Kochen bringen und etwas einkochen lassen. 250 g Sahne einrühren und nochmals aufkochen. Anschließend vom Herd nehmen.

150 g Wildkräuter verlesen, welke Blätter und grobe Stiele entfernen. Die Kräuter grob hacken.

2 Schalotten in 70 g Butter hellgelb anschwitzen, dann die Kräuter dazugeben und kurz andünsten. Mit der Sahne-Brühe aufgießen und einige Minuten köcheln lassen.

1 EL Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 4 Scheiben Weißbrot halbieren und im Butterschmalz von beiden Seiten anrösten.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit dem Stabmixer schaumig aufmixen. 2 Eigelb mit 2 EL Crème double verquirlen und in die Suppe rühren. Unter ständigem Rühren nochmals erhitzen und dicklich werden lassen, aber nicht mehr kochen. Die Suppe portionsweise mit dem gerösteten Brot anrichten.

Tipp: Mit frittierter Petersilie garnieren