

# Frankfurter Kräuter-Schaumsuppe

## Für 2 Portionen

1 Bund Frankfurter Kräuter	2 Schalotten	20 g Butter
50 ml Weißwein	250 ml Sahne	500 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	1 Prise Zucker

Die Kräuter abrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Die Hälfte der Kräuter dazugeben, zusammen mit dem Zucker anschwitzen und das Ganze mit Weißwein ablöschen. Die Brühe angießen und alles zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sahne hinzugeben, nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe und die restlichen Kräuter in einen Standmixer geben und fein pürieren, bis die Suppe eine intensiv grüne Farbe annimmt. Abschließend in den Topf zurück geben, nochmals erhitzen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und servieren. Guten Appetit!

Tipp:

Um die Suppe etwas feiner zu haben, können Sie die Suppe vor dem Servieren auch noch durch ein Sieb passieren!

Steffen Henssler am 14. März 2013