

Gründonnerstagsuppe "9 Kräutersuppe"

Los geht's!

Brot in Würfel schneiden und eine Zwiebel fein hacken.

2/3 des Brotes mit den feingehackten Zwiebeln in Butter anrösten.

Mit der Suppe aufgießen, gut verkochen lassen.


Mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren.

Die feingehackten Kräuter (z.B. Bärlauch, Löwenzahn, Giersch, Brennessel, Taubnessel, Gundermann, Schafgarbe) mit Sahne dazugeben gut verrühren und nochmals pürieren und nach Belieben abschmecken.

Für die Croutons Butter in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Brotwürfel mit dem Bärlauch knusprig anrösten.

Suppe mit Croutons, Gänseblümchen und Bärlauch dekorieren. Wer mag kann beim Kochen zur Verfeinerung einen Schuß Weiswein dazugeben.

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: 30 Minuten



Zutaten:

- 2 gute Hand voll Wildkräuter
- 150g altbackenes Brot
- 50g Butter
- 1 Zwiebel
- 1,5 L Gemüsebrühe
- 2-3 EL Sahne, 1 EL Butter
- 1 EL gehackter Bärlauch

Notizen:

Hinweis

Falls keine Wildkräuter vorhanden sind geht es auch mit den herkömmlichen bekannten Kräutern.

Wie hat's geschmeckt?





Brauchtum Gründonnerstagsuppe

Zum Osterfest gibt es viele Bräuche und kulinarische Traditionen. Die Gründonnerstagsuppe ist eine Kultspeise, die traditionell aus neun verschiedenen Wildkräutern zubereitet wird.

Je nach Region kommen unterschiedliche Wildpflanzen in die Neun-Kräuter-Suppe: Da trifft der pilzähnliche Geschmack von Taubnessel und Spitzwegerich auf das dezente Knoblaucharoma des Bärlauchs. Die Blätter des Wiesenschaumkrauts bringen kresseähnliche Noten, und auch herbere Kräuter wie Gundermann und Schafgarbe dürfen nicht fehlen. Weitere Kandidaten sind Brennnessel, Brunnenkresse, Löwenzahn, Gänseblümchen, Giersch, Sauerampfer, Vogelmilch oder Wiesenknopf. Die jungen Blätter, Triebe und Blüten sind besonders zart und schmackhaft und enthalten reichlich Vitamine und Mineralstoffe. Allerdings ist zum Sammeln eine gute Artenkenntnis notwendig. So darf der Bärlauch auf keinen Fall mit Maiglöckchen oder Herbstzeitlose verwechselt werden. Bärlauch riecht beim Aneinanderreiben der Blätter charakteristisch nach Knoblauch. Die giftigen Doppelgänger verströmen diesen Duft nicht. Wenn die Finger schon nach Knoblauch riechen, bemerkt man den fehlenden Geruch falscher Blätter leider nicht mehr. Beim geringsten Zweifel also lieber weglassen.