

Wildkräutersuppe mit Spinatklößchen

Für 4 Personen / ca. 20 Min. Zubereitung / ca. 20 Min. Garzeit / ca. 10 Min. Quellzeit

Zutaten:

200 g Blattspinat

1 Schalotte • 6 EL Butter

1 Brötchen (vom Vortag) • 1 Ei

Salz • Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

1 Handvoll Brunnenkresse • 1 Handvoll Sauerampfer

1 Handvoll zarte Löwenzahnblättchen

3 Blätter Bärlauch • ½ Bund Schnittlauch

1 Schalotte • 2 EL Butter

1 l Gemüse- oder Hühnerbrühe

2 Eigelb • 150 g Sahne

Salz • Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss



(C) Rafael Pranschke für ZS Verlag

1. Für die Klößchen Spinat waschen, abtropfen lassen. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte darin andünsten. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Gut ausdrücken und fein hacken.
2. Das Brötchen auf einer groben Reibe zu Bröseln reiben. Die restliche Butter zerlassen, mit dem Ei verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen. Die Brösel nach und nach untermischen, bis eine breiige Paste entsteht. Etwa 10 Minuten quellen lassen.
3. Für die Suppe die Brunnenkresse verlesen. Sauerampfer und Löwenzahn putzen. Salat- bzw. Kräuterblätter, Bärlauch und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Kräuterblätter, Bärlauch und die Hälfte des Schnittlauchs fein schneiden.
4. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotte darin andünsten. Die zerkleinerten Kräuter kurz mitdünsten. Die Brühe angießen, kurz aufkochen, dann die Hitze reduzieren.
5. Den Spinat unter die Bröselmasse mischen und daraus mit angefeuchteten Händen kleine Klöße formen. Etwa 10 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Herausheben und abtropfen lassen.
6. Die Eigelbe mit etwas Sahne verquirlen. Restliche Sahne zur Suppe geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Übrigen Schnittlauch fein schneiden. Die Eigelbmischung unter Rühren in die heiße, aber nicht mehr kochende Suppe gießen.
7. Die Klößchen auf vier Suppenteller verteilen. Die heiße Suppe angießen und mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.



Mehr Rezepte in
ARD Buffet Heimatküche