

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Bärlauchcremesuppe mit gebackenem Ei

Zutaten:

Für die Suppe:

1 Zwiebel
2 EL Butter
1 EL Mehl (glatt)
500 ml Gemüfefond oder klare Suppe
200 ml Schlagobers
100 g frischer Bärlauch
Salz

Für das gebackene Ei:

4 Eier
Griffiges Mehl zum Wenden
1-2 Eier zum Panieren
Semmelbrösel
Öl oder Butterschmalz zum Frittieren

Zubereitung

Suppe:

Zwiebel schneiden, in Butter glasig anschwitzen. Mit Mehl stauben, kurz mitrösten, dann mit Gemüfefond aufgießen. Einige Minuten köcheln lassen, dann Obers zugeben. Bärlauch schneiden und zur Suppe geben – nur noch 1 Minuten kochen

Quelle: ORF extra

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

lassen, damit das Aroma bleibt. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Gebackenes Ei:

Eier ca. 6 Minuten kernweich kochen, abschrecken, vorsichtig schälen. Panierstraße vorbereiten: Mehl, verquirltes Ei, Brösel. Die geschälten Eier vorsichtig panieren (evtl. doppelt für besseren Halt). In heißem Öl oder Butterschmalz goldbraun ausbacken – auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Suppe in tiefen Tellern oder Schalen anrichten. Je ein gebackenes Ei in die Mitte setzen. Nach Belieben mit etwas geschlagenem Obers, Bärlauchöl oder Croutons garnieren.