



Buttermilchsuppe mit Kerbel oder Kräuter der Saison

für 4 Personen

Zutaten:

80 g	Zwiebeln/Schalotten
300 g	Kartoffeln, mehlig kochend
20 g	Butter
500 ml	Gemüsebrühe
500 ml	Buttermilch
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Zitronenschale fein gerieben
½ - 1 Bund	Kerbel oder Kräuter

Zubereitung:

Die Zwiebel/Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls kleinschneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten und dann die Kartoffeln zugeben. Kurz mitdünsten und mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt etwa 15 Minuten garen. Wenn die Suppe nicht mehr kocht, die Buttermilch dazugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und der Zitronenschale abschmecken. Die gewaschenen Kräuter grob schneiden und in die Suppe geben und schaumig aufmixen. Etwas Kräuter zum Dekorieren auf der Seite lassen.

Als Alternative zu Kerbel sind folgende Kräuter geeignet:

Fenchelsamen

Petersilie und Anis 1:1

Dill

Estragon

Süßholzwurzel

Schnittlauch

Liebstock

Guten Appetit!