



## Bärlauchsuppe mit Bündnerfleisch

KSW 25.04.2014, Vorspeisen

portionen 4 · quelle KSW Rezepte Service

### ZUTATEN

1 Zwiebel

300 g mehlig kochende  
Kartoffeln

1 EL Olivenöl

7 dl Gemüsebouillon

50 g Bärlauch

0.5 dl Halbrahm

Salz

Pfeffer

100 g Bündnerfleisch

### NOTIZEN

### INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

1 Portion enthält

Kalorien: 180 kcal - Eiweiss: 13 g

Fett: 8 g - Kohlenhydrate: 15 g

### ZUBEREITUNG

Zwiebel hacken. Kartoffeln in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Zwiebel im Öl andünsten. Mit Bouillon ablöschen. Kartoffeln beugeben. Ca. 20 Minuten weich kochen. Bärlauch in feine Streifen schneiden. Wenig beiseite legen. Rest zur Suppe geben. Alles pürieren. Suppe mit Rahm verfeinern.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Bärlauchstreifen dazugeben. Bündnerfleisch auf Spiesschen stecken und mit der Suppe servieren.