



Cappuccino vom Bärlauch

Rezept von Gerd Astor

Der Cappuccino ist uns eher als aufgeschäumter Kaffee bekannt. Von der Anrichteweise wird die Suppe in einer Cappuccinotasse serviert und mit etwas Muskatnuss abgerieben. So erhält die Suppe die Optik wie ein echter Cappuccino.

Zutaten:

40 g	Schalotten
20 g	Butter
30 g	Mehl
30 g	frischer Bärlauch
3/4 l	Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe
0,2 l	flüssige Sahne
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Zubereitung:

- Schalotten in Butter farblos anschwitzen
- Mehl zugeben und kurz angehen lassen
- mit der Brühe auffüllen und unter ständigem rühren, aufkochen,
- Sahne zugeben und abschmecken
- ca. 15 Min. köcheln lassen
- den frischen Bärlauch in Streifen schneiden und in die heiße Suppe mixen
- etwas aufgeschäumte Milch oder geschlagene Sahne in eine Kaffeetasse geben und mit der fertigen Suppe auffüllen, mit Muskat abreiben und sofort servieren

Anmerkung:

Den Bärlauch erst kurz vor dem Anrichten in die Suppe geben, da die Farbe sonst verloren geht.