

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

### Brennesselschaumsuppe

Vorspeise von Irene Schmid

Für 4 Personen

#### Brennesselsuppe

- 25 g Butter
- ½ Zwiebel, gehackt
- 25 g Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 25 g Stangensellerie, in feine Ringe geschnitten
- 25 g Mehl
- ½ dl Weisswein
- 7,5 dl Gemüsefond
- 125 g Brennesselblätter, grob gehackt
- 0,75 dl Rahm
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf

Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebel zugeben und glasig dämpfen. Lauch und Stangensellerie zugeben und 2 - 3 Min. mitdämpfen. Mit Mehl bestäuben und dem Weisswein ablöschen. Gemüsefond zugeben, aufkochen lassen und anschliessend zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 Min. köcheln lassen. Mit dem Mixstab pürieren. Brennesselblätter zugeben kurz aufkochen und noch einmal mit dem Mixstab pürieren. Abschmecken mit Rahm, Salz und Pfeffer.

#### Ausfrittierte Brennesselblätter

- ½ dl Frittieröl
- 8 - 12 Brennesselblätter
- ½ dl Schlagrahm

Das Frittieröl in einer Bratpfanne erhitzen. Die trockenen Brennesselblätter zugeben und nur ganz kurz frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl ziehen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

#### Anrichten

Die Suppe in Suppentassen oder Suppentellern anrichten und mit frittierten Brennesselblättern und Schlagrahm ausgarnieren.