

# Alte Schmiede Durlach

1985 - 2017



## Bärlauch-Spinat-Süpple



### ZUTATEN

- 1 Schalotte
- 40 g Kartoffeln in Würfel geschnitten
- Olivenöl zum Braten
- 6 cl Weißwein
- 750 ml Geflügelbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
- 200 ml Sahne
- 150 g frischer Blattspinat
- 50 g frischer Bärlauch (je nach Geschmack oder gewünschter Intensität – etwas mehr oder weniger)
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frischer Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

Schalotten- und Kartoffelwürfel im Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Brühe zugeben. Alles zusammen ca. 15 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffel-Würfel weich sind. Die grob gehackten Spinat- und Bärlauch-Blätter und die Sahne hinzu geben. Alles kurz aufkochen lassen und direkt im Mixer oder mit dem Pürierstab mixen. Die Suppe durch ein grobes Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und einigen Spitzern Zitronensaft abschmecken.

### WIR KOCHEN IHRE LIEBLINGSREZEPTE!

Alle Ihre Lieblingsessen aus der Alten Schmiede und natürlich auch viele andere leckere Gerichte können Sie weiterhin auf Bestellung genießen. Melden Sie sich dazu einfach bei unserem Partyservice unter:

Anke Goerner

Email: [info@partyservice-durlach.de](mailto:info@partyservice-durlach.de)

Büro: +49 721 49 27 11

Mobil: +49 172 72 34 447