



## Niederrheinische Ostersuppe



### Zutaten für 4 Portionen

250 g gemischte Wildkräuter (z. B. Giersch, Löwenzahn, Brennnesseln, Bärlauch, Schafgarbe, Scharbockskraut, Vogelmiere)

2 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

150 ml Sahne

4 EL Crème fraîche

2 EL Butter

2 EL Mehl

125ml Weißwein für den Topf

250ml Weißwein für den Koch

1 l Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Muskat

2EL **Suppen Jedöns**

zur Deko: **Streu Blömkes**

### Vorab

So, vorab gehst du mal schön durch die niederrheinische Landschaft und tust fleißig Wildkräuter sammeln. Nimm dir am besten ein Buch zur Bestimmung von Wildkräutern mit in deine Tasche, damit du keine giftigen Kräuter sammeln tust. Wenn du da keine Lust drauf hast, kannst du auch einen Biomarkt aufsuchen und dich da eindecken.

### Zubereitung

Los geht's: 250ml Weißwein in ein schönes Glas füllen und schon mal einen Schluck nehmen.

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und die Knoblauchzehe fein hacken.

In einen Topf tust du jetzt die Butter, das Mehl und die gehackte Knoblauchzehe und lässt die Zwiebelringe schön anschwitzen. Dann mit 125ml Weißwein ablöschen, 2EL Suppen Jedöns und 1l Brühe zugeben – 20 Minuten köcheln lassen und gemütlich einen Schluck Weißwein trinken und schon einmal die Wildkräuter putzen und hacken. Anschließend die Sahne und die Wildkräuter dazu. Nun alles gut pürieren und final mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

### Finale

Suppe auf 4 Teller verteilen, je 1 EL Crème fraîche dazu und mit den Streu Blömkes garnieren!

Lass es dir schmecken!