



## Wildkräutersuppe Juha z divjimi zelišči

### Zutaten für 4 Personen

- 200 g Kartoffeln
- 100 g Zwiebel (1 Stück)
- 2-3 EL Öl
- 20 g Mehl
- 1,25 l Gemüsefond bzw. Wasser + Suppenwürze
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, (Majoran)
- 100 ml Schlagobers
- 2 Handvoll Wildkräuter (Brenn- nessel, Giersch, Bärlauch, Schafgarbe, Lindenknospen bzw. -blätter, Buchenknospen bzw. -blätter, Löwenzahn etc.)
- 1 Handvoll Küchenkräuter (Petersilie, Liebstöckel, Thymian, Majoran)
- 200 g Kartoffeln schälen, klein schneiden.
- Zwiebel schälen, feinwürfelig schneiden.
- Öl in einem Topf erhitzen.
- Zwiebel glasig anrösten.
- Mehl dazurühren, mit Gemüsefond ablöschen.
- Kartoffeln dazugeben, würzen.
- Köcheln lassen.
- Kräuter putzen, auf Wunsch blanchieren.
- Kräuter fein hacken.
- Kräuter und Schlagobers zur Suppe dazugeben, pürieren.
- Suppe abschmecken.

### Zubereitung

## teilen spendet zukunft aktion familienfastag



Katholische  
Frauenbewegung

HLW St. Peter: St. Peter 25, 9184 St. Jakob i. R. | Tel.: Maria Roblek, 0676/9130063  
hblawb-stpeter@lsr-ktm.gv.at | www.hlw-stpeter.at