



Neunkräutersuppe und Grießbrei

Für die Suppe:

Mind. 9 verschiedene Wildkräuter, wir haben benutzt: Bärlauch, Schnittlauch, Schnittknoblauch, Löwenzahn, Thymian, Giersch, Sauerampfer, Gänseblümchen, Oregano, Bohnenkraut und Gundermann;
Mehl für die Mehlschwitze,
Saure Sahne,
Wasser, Gemüsebrühe oder Selleriesalz

Um die Suppe zuzubereiten, werden zunächst die Kräuter gewaschen und klein gehackt, dann wird eine Mehlschwitze gemacht und mit Wasser oder Gemüsebrühe aufgegossen. Hinzu kommen anschließend die Kräuter und saure Sahne nach Geschmack, gewürzt wird abschließend noch mit etwas Salz.

Wer noch Lust auf eine Nachspeise hat, dem ist Grießbrei, gekocht mit Milch und gesüßt mit Honig zu empfehlen. Garniert wird dieser mit einer Marmelade aus Kornelkirschen und Honig und obendrauf einigen Veilchen.

