

Kerbelsüppchen

Zutaten:

2 Bund Kerbel

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Kartoffel

1 L Gemüsebrühe

1 Sternanis, ½ TL Fenchelsaat, ½ TL Anis

1 Spritzer Zitronensaft

100 ml Sahne

150 ml Milch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Butter, 1 EL Rapsöl

Zubereitung:

Die Zwiebel klein würfeln und in einem Topf Butter und Rapsöl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Knoblauchzehe entkeimen, klein schneiden und mit anschwitzen. Die Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden, mit zu den Zwiebeln geben, mit der Brühe angießen und zum Kochen bringen. Währenddem den Sternanis und die Fenchel- und Aniskörner in einen Teebeutel füllen, mit zur Suppe geben und Alles knapp 20 Minuten leicht kochen. Die Kartoffeln müssen gar sein. In der Zwischenzeit den Kerbel waschen, einige hübsche Blättchen zur Dekoration zur Seite legen und den restlichen Kerbel grob schneiden. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Gewürzsäckchen entfernen und mit dem Pürierstab die Suppe glattrühren. Die Milch und die Sahne dazugeben, gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Konsistenz prüfen. Will man die Suppe etwas dicker, so kann mit Mehlbutter (weiche Butter mit Mehl verrührt) nachgearbeitet werden. Dazu muß die Suppe nochmals aufkochen, damit das Mehl verkocht. Hier kann man auch gleich den Zitronensaft mit dazugeben. Zuletzt wird der zerkleinerte Kerbel beigefügt und nur eine halbe Minute mit erhitzt. Dann das Ganze nochmals mit dem Mixstab mixen, bis der Kerbel fein zerkleinert ist und man im oberen Bereich die Suppe leicht schaumig rühren kann.