

Kräutersüppchen mit Räucherforelle bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Ei, je 1 Bund Petersilie, Dill und Schnittlauch, 3-4 Teelöffel Gemüsebrühe, 10 gr weiche Butter (1 gestrichener Teelöffel), 10 gr Mehl (ca 1 getrichener Eslöffel), 2-3 Esslöffel Crème fraîche, Salz, weißer Pfeffer, 125 gr geräucherte Forelle oder Lachsscheiben.

Die Zubereitung:

Ei ca 10 Minuten kochen. Dann abschrecken, schälen und auskühlen lassen. Inzwischen Kräuter waschen. Petersilie und Dill von den Stielen zupfen. Alle Kräuter grob zerkleinern.

Gut 3/4 Liter Wasser aufkochen. Brühe einrühren. Kräuter, bis auf einige, zufügen und kurz aufkochen. Alles fein pürieren. Butter und Mehl verkneten. In Flöckchen in die Suppe rühren.

Aufkochen. Mit Crème fraîche verfeinern. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ei hacken. Fisch in Stücke schneiden. Suppe anrichten. Forelle und gehacktes Ei hineingeben und mit übrigen Kräutern garnieren. Dazu passt Toast oder Baguette.