

Osterhasenwiesensuppe



- 4 Essl. Feingehackte Wild- und Küchenkräuter
- 1 l Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
- 3-5 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Karotten
- 50g Butter
- 1 Eigelb
- 3 Essl. Saure Sahne o.ä.
- Muskatnuss
- Gänseblümchenblüten

Die Kartoffeln in etwas Brühe kochen und pürieren. Die restliche Brühe dazugeben und kurz aufwallen lassen. Karotten in Scheibchen schneiden, in etwas Brühe und Butter gar dünsten. In die Suppe erst das Eigelb, Butter und Muskatnuss unterziehen, dann die Karotten und die frischen feingehackten Kräuter dazugeben und die Gänseblümchenblüten zum Schluss darüber streuen.



Löwenzahn



Spitzwegerich



Vogelmiere



Sauerampfer