



Buttermilchsuppe mit Kerbel

6-8 Portionen

2 Zwiebeln (ca. 80 g)

250 g Kartoffeln

30 g Butter

500 ml Gemüsebrühe

500 ml Buttermilch

1 Bio-Zitrone

1 kl. Bund Kerbel

Salz

Pfeffer

Zwiebeln pellen und würfeln

Kartoffeln schälen und in Scheiben oder kleine Würfel schneiden

von der Zitrone 1 TL Schale abreiben

Kerbelblätter von den Stielen zupfen

Erst die Zwiebeln, dann auch die Kartoffeln in der Butter anbraten, bis sie beginnen, Farbe anzunehmen. Soviel Geflügelbrühe zugeben, dass alles gut bedeckt ist und garen. Mit dem Pürierstab pürieren, die restliche Brühe zugeben und aufkochen. Jetzt die Buttermilch zügig und unter Rühren zugeben. Zitronenschale zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsichtig noch etwas erwärmen; die Suppe darf keinesfalls kochen! In vorgewärmte Tassen füllen und mit Kerbel bestreut servieren.