



Iris Graus Meisterin der Hauswirtschaft

wünscht himmlischen Genuss mit

Verbraucher  
Service  
Bayern



im Katholischen  
Deutschen Frauenbund e.V.

Beratungsstelle Würzburg  
Theaterstraße 23  
97070 Würzburg  
0931 305080  
0931 3050818

[wuerzburg@verbraucherservice-bayern.de](mailto:wuerzburg@verbraucherservice-bayern.de)

**Der Frühling ist da und mit ihm kommen frische Kräuter auf den Tisch. Als leichte aber schmackhafte Fastenspeise die etwas andere grüne Suppe.**

**Das Würzkraut mit seinem leicht pfeffrigen, süßlichen und sehr aromatischen Geschmack erinnert an eine Mischung an Fenchel, Anis und Petersilie, das gut zusammen mit der säuerlichen Buttermilch einen Partner findet, indem sich beide Aromen nicht unterdrücken, sondern harmonisch miteinander verbinden.**

## Kerbelsuppe

2 El. Butter  
2 El. Mehl oder 2 Kartoffeln fein  
gerieben  
250 ml Gemüsefond  
500 ml Buttermilch  
100 g Kerbel

1 hartgekochtes Ei  
Schmand  
1-2 Frühlingszwiebel



Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl unter Rühren hinein stäuben und hellgelb anrösten. Die Gemüsebrühe zu der Einbrenne gießen und alles unter Rühren 10 Minuten leicht kochen lassen.

Eigelb und Eiweiß getrennt hacken und

inzwischen den Kerbel kalt waschen, gut abtropfen lassen, mit den Stielen klein schneiden und zugedeckt beiseite stellen.

Die Suppe mit der Buttermilch mischen, zum Kochen bringen und den Kerbel unterrühren.

Die Suppe mit Salz und Muskat abschmecken.

Zur Suppe reichen gehacktes Ei, Schmand, und Frühlingszwiebeln.