

## Spitzwegerich-Cremesuppe

### Zutaten:

200 g Spitzwegerichblätter  
600 ml Hühnersuppe oder Gemüfefond  
300 ml Obers  
1/8 l Noily Prat (oder Martini Bianco)  
50 g Zucker  
150 g Butter  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Spitzwegerichblätter waschen und hacken. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Noily Prat ablöschen. Danach mit Suppe oder Fond und Obers aufgießen, würzen und aufkochen. Gehackten Spitzwegerich zugeben, einmal aufkochen, danach pürieren. Vor dem Servieren die Butter mit einem Stabmixer untermixen. Anrichten und mit einem Spitzwegerichblatt und Frühlingskräuterblüten dekorieren.

### Geschichte:

Nur einem wahren König liegt ein Weltreich zu Füßen.

*Für den Inhalt verantwortlich:*



[www.naturparke-steiermark.at](http://www.naturparke-steiermark.at)