

Sauerampfer-Capucchino

ca. 500 g Sauerampfer gut gewaschen und in Streifen geschnitten in 20 g heißer Butter zusammenfallen lassen, mit 1 TL Mehl bestäuben und mit ca. 1 Liter Hühnerbrühe (gerne selbstgekocht) angießen, mit Salz und Pfeffer, etwas geriebener Zitronenschale und wenig -saft abschmecken. Ganz kurz garkochen, die Hälfte einer Portion Schlagsahne in die Suppe geben und evtl. mit dem Stabmixer sämig aufschlagen, in Tässchen oder Latte Macchiato Gläser geben und den Rest der Sahne - geschlagen - als Haube auf die Suppe geben. Sofort servieren.