

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Gierschsuppe

- 1 Zwiebel
- 3 Kartoffeln
- ca. 1 Schüssel gut gehäuft voll Giersch
- 1 großer Zweig Liebstöckel, wenn vorhanden
- Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- eventuell Schmand oder Sahne

Zwiebel hacken und in einem großen Topf in Öl glasig dünsten, mit Gemüsebrühe auffüllen. Kartoffel klein würfeln und hinzu geben. Giersch hinzu geben, alles ca. 15 Minuten weich kochen. Im Standmixer oder mit dem Pürierstab pürieren.

Diese Suppe kann man variieren: den Giersch durch Brennesseln ersetzen oder Giersch mischen mit Brennessel, Beinwell, Melde oder anderen Spinat-ähnlichen Pflanzen. Der Experimentierfreude sind da kaum Grenzen gesetzt.