

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Grüne Suppe

Frühlingszeit ist Kräuterzeit. In historischen Kochbüchern trifft man oft auf die Gerichte, in denen Kräuter Verwendung finden. Dieses Rezept der Grünen Suppe ist von dem „Franckfurter Kochbuch“ aus 1789 inspiriert. Auf dem offenen Herdfeuer zubereitet, erhält dieses Gericht zwar noch zusätzliche Raucharomen, aber die Suppe gelingt auch auf einem Herd. Zur Zubereitung nimmt man die Kräuter, die gerade je nach Jahreszeit zur Verfügung stehen. So ergeben sich immer neue Variationsmöglichkeiten. Hier zeigen wir Ihnen eine davon.

Etwa 5-8 Stangen grüner Spargel	und
etwa 2 Hände voll Feldsalat	und
je ein kleines Sträußchen Sauerampfer, Brennnesseln, Bärlauch, Knoblauchrauke, Schnittlauch oder Giersch	säubern. Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in
1-2 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe	für 10-15 Minuten weich dünsten.
2 Esslöffel Fleischbrühfett oder Pflanzenöl	in eine Pfanne geben und die fein gehackten Kräuter darin kurz anschwitzen.
	Den Feldsalat und die Kräuter ebenfalls in die Suppe geben.
3-4 Eigelbe	mit
3-4 Esslöffel süßer Sahne	in einem Schälchen verrühren und vorsichtig unter Rühren in die Suppe zum Legieren gießen. Mit
Salz	und einer guten
Prise Muskatblüte, zermahlen	abschmecken.

Um die Grüne Suppe noch mehr abzubinden, können klein geschnittene Weißbrotwürfel eine Weile mitgekocht werden. Eine ideale Resteverwertung für zu trocken geratenes Toastbrot.