

Williamsbirnensuppe mit Brunnenkresse

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

8	reife Williamsbirnen
150 g	Brunnenkresse
8 dl	Hühnerbouillon
3 EL	Zitronensaft
2 dl	Rahm
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung:

Die Birnen vierteln, Stiele, Blüten und Kerngehäuse entfernen. Ca. 120 g Brunnenkresse (Blätter und Stiele) hacken. Die Birnenviertel einige Minuten in der Hühnerbouillon kochen. Die gehackte Brunnenkresse dazugeben. Die Suppe im Mixer fein pürieren und durch ein feines Haarsieb streichen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und mit Rahm verfeinern. Die restlichen Brunnenkresseblätter (ohne Stiele) in kochendes Wasser geben, damit sie zusammenfallen. Wenn das Grün kräftiger zum Vorschein kommt, die Blätter sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Servieren die abgetropften Kresseblätter in die Suppe geben. In Tassen anrichten.

Tipps:

Auf Wunsch kann die Suppe vor dem Servieren mit 1 EL Williamsschnaps parfümiert werden.