

# Bärlauchsuppe im Brotweckerl

## Zutaten für 2 Portionen

Für die Weckerl:

250 g griffiges Mehl

1/2 TL Salz

1/2 TL Zucker

1/2 Pkg Trockenhefe

1 EL Olivenöl

125 ml lauwarmes Wasser

Für die Suppe:

1 EL Rapsöl

1 kleine Zwiebel

450 ml Suppe

100 g frisch gepflückten Bärlauch

2 TL Mehl

100 g Sauerrahm

## Zubereitung

Weckerl: Zuerst Mehl, Salz, Trockenhefe und Zucker vermischen, dann Öl und Wasser zugeben und den Teig mit einem Löffel verarbeiten.

Zum Schluss noch mit den Händen ein paar Minuten kneten. Der Teig

sollte von der Konsistenz her so sein, dass man kein Mehl mehr zum Ausarbeiten braucht.

Dann in einer Schüssel an einem warmen Ort (Fensterbrett in der Sonne) mindestens 1 Stunde gehen lassen. Teig aus der Schüssel nehmen, teilen und zwei Laibchen formen. Die Laibchen noch einmal gehen lassen bis das Rohr die gewünschte Temperatur erreicht hat. Rohr auf 220 Grad vorheizen. Sobald diese Temperatur erreicht ist, die beiden Teiglinge auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen und 30 min backen.

Suppe: Öl in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebel schälen und hacken und in dem Öl anrösten. Mit Suppe aufgießen, Bärlauch kleinschneiden und zur Suppe geben. 5 Minuten köcheln lassen. Rahm und Mehl mischen und unter Rühren zur Suppe geben. Suppe mit einem Pürierstab pürieren.

Von den ausgekühlten Weckerln nun den Deckel abschneiden und innen aushöhlen. Suppe einfüllen und aus dem Weckerl rauslöffeln. Nach einiger Zeit passiert es leider, dass die Suppe dann durch den Teig sickert. Aber bis dahin kann man immer wieder Suppe nachfüllen und bei jedem Löffel etwas Teig von der Innenseite abkratzen. Sollte das „Innenleben“ nicht schon vorher genascht worden sein, kann man es zur Suppe essen.

