

Kerbelsuppe

von Josef März,
1. Bürgermeister von Lenggries



30 - 40 g	Butter
1	kleine Zwiebel
	eine Handvoll Kerbel
60 g	Mehl
1 1/2 l	Fleischbrühe
1/4 l	Sauerrahm

In der zerlassenen Butter dämpft man die feingewiegte Zwiebel und den Kerbel, staubt das Mehl darüber und läßt es kurz anschwitzen. Danach wird mit der Fleischbrühe abgelöscht.

Die Suppe circa zehn bis fünfzehn Minuten durchkochen und kurz vor dem Servieren den Sauerrahm zufügen.

Diese Suppe gab es bei uns früher traditionellerweise immer am Gründonnerstag.