Brennessel
Im Garten gehaßt-in der Küche gelobt

LAT.: URTICA DIOICA oder URTICA URENS

Brennnesselsuppe:

4 Doppelhände junge Brennnesseltriebe
1 l Rindsuppe oder Wasser
2 EL Butter
2 EL Mehl
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer, Knoblauch
1 Eigelb und 1 Becher Creme fraiche

Die Brennnessel in einen Topf geben und mit 1/4 l Fleischsuppe kurz aufkochen lassen, mit dem Pürierstab bearbeiten.
Mit Butter und Mehl eine lichte Einbrenn bereiten, die restliche Suppe dazugießen, aufkochen lassen. Das Brennnesselpüree dazu und kurz aufkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.
Den Dotter mit Creme fraiche mischen und unter die heiße Suppe rühren. Sofort servieren.

Man kann, wenn man will geröstete Speckstreifen dazugeben, ebenso paßt altes, in Würfel geschnittenes Brot in die Suppe.

Eine weitere Variante wäre, gekochtes Rindfleisch hineinzuschneiden.