

# Grüner – Pieks - Trank

(oder die typisch luxemburgische „Brennnesselsuppe“)



## Für 4 Personen:

**Brennesseltriebe (nur die Triebe werden gesammelt), 1 dicke Zwiebel, 3 Kartoffeln, 1 Liter Fleischbrühe, Butter, 1/8 Liter süßer Sahne (oder eine halbe Tasse Milch und 1 Esslöffel Speisestärke), Salz, Pfeffer, 3 Scheiben Weißbrot, Schmalz und Butter zum rösten.**

**Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig dünsten. Jetzt die gewaschenen Brennesseltriebe hinzugeben und auf mittlerer Hitze etwas dünsten. Nach ein paar Minuten die geschälten, in mittelgroße Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben und das Ganze mit der Fleischbrühe (oder Wasser und Brühwürfel) aufgießen, eine halbe Stunde leicht kochen lassen und dann mit dem Mixstab des Handrührgeräts zerkleinern.**

**Die Speisestärke in der Milch auflösen und in die Suppe geben. 5 Minuten mitkochen. Pfeffern und salzen. Statt der Speisestärke kann man die Suppe mit der süßen Sahne verfeinern. In diesem Fall soll die Suppe nicht mehr zu stark aufkochen. Die Brotscheiben in Würfel schneiden und in Butter Schmalz rösten. Zur Suppe reichen.**

**By Mysty**