

LOISIUM  
**RECIPE**  
*collection*

## *Radieschensuppe mit Bärlauchknödel*

### Zutaten Suppe

500g Radieschen  
1/2l Hühnerfond  
250g Crème Fraîche  
1 EL Limettensaft  
1 EL Butter  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

### Zutaten Knödel

2 Bund Bärlauch  
100g Topfen  
50g Grieß  
1 Dotter

Rezept von  
**Küchenchef**  
**EMANUEL**

### So wird's gemacht

Für die Suppe, die Radieschen grob hobeln und in Butter anschwitzen. Danach mit dem Hühnerfond aufgießen, Limettensaft hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Crème Fraîche unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für die Knödel den Bärlauch klein schneiden, mit Topfen, Grieß und Dotter mischen und alles glatt rühren. Kurz rasten lassen, anschließend Knödel formen und in kochendem Salzwasser leicht köcheln lassen. Dann eine halbe Stunde zugedeckt ziehen lassen. **TIPP: Papayakerne einstreuen!**

Noch mehr Rezepte, Ideen und spannende Beiträge auf:

[www.loisium.com/stories](http://www.loisium.com/stories)

### #Teilen

Schon probiert? Fotografieren und auf Facebook mit uns teilen mit dem Hashtag **#loisiumrecipe**

Hier ist noch  
Platz für Notizen