

Knoblauchrahmsuppe



Zutaten:

5 Stk Knoblauchzehen
2 EL Öl
2 EL Mehl
1/8 l Weißwein (optional)
0.5 l Gemüsesuppe
1 Becher Creme fraiche
250 ml Süßrahm
1 TL Kümmel geschrotet
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer weiß
150g Semmelwürfel
2 EL Butter

Zubereitung

Für die Suppe zuerst den Knoblauch schälen und fein hacken oder durch Presse drücken. In einem Topf mit etwas Öl andünsten, mit Mehl stauben und kurz weiterrösten. Knoblauch nicht zu stark anrösten, da er sonst bitter wird. Anschließend mit Wein und Suppe ablöschen, Kümmel zufügen und etwa 15 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Währenddessen in einer Pfanne die Butter erhitzen und die Semmelwürfeln darin goldbraun rösten. Die Suppe nun mit dem Stabmixer pürieren, die Creme fraiche und den Rahm einrühren. Die Suppe nochmals kurz erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Croutons servieren.

Je nach Geschmack kann man die Knoblauchmenge erhöhen.

