



Tirol

Knoblauchcremesuppe mit Croûtons

Knoblauchcremesuppe mit Croûtons

Zutaten für 4 Personen:

80 g Butter
1 kleine Zwiebel
¼ l trockener Weißwein (z.B. Grüner Veltliner)
½ l Gemüsefond
½ l Sahne
25 g Knoblauch
Salz, Cayennepfeffer
Mehl zum Stauben
Knoblauchöl
Weißbrotcroûtons

Zubereitung Suppe:

Zwiebel schälen und fein zerhacken, in Butter leicht anschwitzen und mit etwas Mehl stauben, danach mit $\frac{3}{4}$ des Weißweins ablöschen und dem Gemüsefond aufgießen - leicht köcheln lassen. Später Sahne hinzufügen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen, gehackten Knoblauch begeben und nochmals aufkochen lassen. Zum Schluss den Rest des Weines dazugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Zubereitung Croûtons:

Für die Weißbrotcroûtons, das Brot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten und mit Knoblauch abschmecken.

Zubereitung Knoblauchöl:

5 Knoblauchzehen mixen und mit 125 ml Rapsöl auffüllen.

Zum Servieren mit den Croûtons, Knoblauchöl und Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Rezeptvideo findet ihr hier

