Helmut Kaltenleitner - 4890 Frankenmarkt

Knoblauchcremesuppe

Zutaten für 4 Personen:
1 mittelgroße Zwiebel
1 große Knoblauchknolle
4 cl Essig
0,6 l Schlagobers
4 Scheiben Tostbrot
0,5 l Wasser
1 kleiner Bund frisches Petersiliengrün
40 g Butter
Suppenwürze
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
(Zubereitungszeit ca. 45 Minuten)
Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken, und im Olivenöl mittelstark anschwitzen. Mit 1/8 l Wasser ablöschen, Suppenwürze einstreuen und das ganze kurz aufschäumen lassen. Anschließend das restliche Wasser den Essig und 0,40 l Schlagobers dazugeben und 30 Minuten zart köcheln lassen. Inzwischen das Tostbrot in Würfel schneiden und in Butter knusprig anbraten. Das restliche Schlagobers steif schlagen und unter die vom Herd genommene Suppe unterziehen. Mit den Brotwürfeln und gehackten Petersiliengrün servieren. Eventuell einen Tupfen steifes Schlagobers in der Tellermitte platzieren.

Viel Spaß und guten Appetit !