

Knoblauchcremesuppe

Zutaten

40 g	Butter	Croutons:	
60 g	Zwiebel brunoise	4	Scheiben Toastbrot
6	Knoblauchzehen	50 g	Butter
40 g	glattes, gesiebttes Mehl	2	Knoblauchzehen
30 g	Weißwein		
1 l	Geflügelfond		
1/8 l	Obers		
20 g	Butter		



Weiteres:
Salz, Muskatnuss

Arbeitsbeschreibung

Knoblauchcremesuppe:

1. Zwiebel und Knoblauch brunoise schneiden und in Butter glasig anschwitzen lassen.
2. Vom Herd wegstellen und Mehl unterrühren.
3. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond aufgießen und mit Schneebesen gut durchrühren.
4. 10-15 Min. köcheln lassen um die Suppe zu binden.
5. Mit Salz, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken, Mit dem Stabmixer pürieren und mit einem feinen Spitzsieb passieren. Anschließend Obers begeben und mit Butter montieren.

Croutons:

1. Pfanne bei kleiner Hitze erwärmen und leicht angedrückte Knoblauchzehen in Butter anschwitzen.
2. Das jardiniere geschnittene Toastbrot zugeben und bei kleiner Hitze hellbraun rösten.

Hinweise

- Butter und Mehl sind das Bindemittel (Roux blanc)
- Sollte die Suppe zu dick werden, mit etwas Fond verdünnen.
- Sollte die Suppe zu dünn sein, mit Beurre manie, Mehlgmachtl oder angerührter Stärke nachbinden.
- Croutons immer bei kleiner Hitze braten, da diese ansonsten verbrannt schmecken.