

Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfeln



Zutatenliste:

150g	Sahne
200g	Zwiebeln
70g	Knoblauch
1	Handvoll Petersilie
200g	Dunkles Brot z.B. Pain Paillaise
70g	Mehl
900g	Wasser
2,5 TL	Gemüsebrühe
1 TL	Salz
½ TL	Pfeffer
1 TL	Apfelessig



Zubereitung:

1. Sahne fest schlagen und kühl stellen.
2. Zwiebeln und 60g Knoblauch klein schneiden, in Butter andünsten, mit Mehl bestäuben, unter ständigem Rühren goldgelb anschwitzen. Dann mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe würzen und mit Wasser aufgießen, mit einem Schneebesen gut rühren damit es keine Klümpchen gibt.
3. 15 Minuten köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren.
4. In der Zwischenzeit Brot in Würfel schneiden, restlichen Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, beides unter Rühren in Butter knusprig rösten.
5. Suppe pürieren, die Hälfte der Sahne einrühren und Essig zugeben.
6. Anschließend die Suppe mit Knoblauchbrotwürfeln, Sahnehäubchen und Petersilie servieren.