

Knoblauchsuppe mit blauen Trauben

Zutaten (4 Personen):

- 7 Knoblauchzehen
- 30 g Butter oder Margarine
- 1 Ltr. Gemüsebrühe
- 2 Gläser trockener weißer Landwein
- Salz
- Pfeffer
- 3 Scheiben Toastbrot
- 150 g Crème fraîche
- 250 g Blaue Trauben
- 2 Zweige Pfefferminze

Zubereitung:

Knoblauchzehen pellen, in feine Scheiben schneiden oder durch die Presse drücken. Butter oder Margarine in einem schweren Topf erhitzen, den Knoblauch dazugeben, kurz andünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Landwein zugeben und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten köcheln lassen.

Toastbrot fein würfeln und zusammen mit der Crème fraîche in die Suppe geben. Einmal aufkochen lassen, dann im Topf pürieren und auf der ausgeschalteten Kochplatte noch 10 Minuten ziehen lassen.

Trauben evtl. häuten, halbieren, entkernen und kurz vor dem Servieren in die Suppe geben. Mit Pfefferminze dekorieren.

Quelle:

Rezeptsammlung der Unix-AG Uni KL