

Knoblauchsuppe

Kategorien: Knoblauch, Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 6 Portionen

15	Knoblauchzehen
3	Salbeiblaetter
1	Lorbeerblatt
	Salz
	Pfeffer
1	Muskatpulver
3	Eigelb
6	Olivenöl
6	Toastbrot
1	Tasse Parmesankaese gerieben

Anleitung:

Die Knoblauchzehen schaelen und in 1 1/2 l Wasser oder Milch aufkochen. Salbeiblaetter und Lorbeer dazugeben, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Zum Verfeinern kann man auch Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft dazugeben. Das ganze 20 Minuten kochen lassen. Dann den Knoblauch, den Lorbeer, den Salbei herausnehmen. Den weichen Knoblauch puerieren oder durch ein Sieb streichen. Die Masse wieder in die Suppe geben. Auf kleiner Flamme warm halten. Eigelbe mit oel oder Sahne mischen, gut verschlagen, damit sich die Fluessigkeit gut mischt. Die Suppe von der Herdplatte nehmen, die Eigelbmischung langsam in die Suppe einruehren. Dann mit dem Muskatpulver wuerzen.

Achtung: Die Suppe danach nicht mehr aufkochen, sonst stockt das Eigelb. Das Toastbrot entrinden und mit oel und Parmesankaese vermengen, backen.

Die Brotmischung in vorgewärmete Suppenteller geben und die Suppe daruebergiessen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.