

# Knoblauchsuppe mit Ruchbrot-Croûtons



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 30 min**

## **Zutaten**

- 40 g Butter
- 70 g Knoblauchzehen, geschält
- 150 g Zwiebeln, geschält
- 10 cl Weisswein
- 10 cl Hühnerbouillon
- 40 cl Milch
- 20 cl Rahm
- 40 g Ruchbrot-Croûtons
- Feingeschnittener Schnittlauch
- Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Das Brot in Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, die Croûtons anbräunen. In eine Schale geben und beiseitestellen.

Den Rest der Butter in einer Pfanne erhitzen.

Den Knoblauch in Scheiben schneiden, kurz in der Butter anschwitzen.

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und dazugeben.

Auf kleinem Feuer alles anschwitzen, mit Weisswein und Bouillon ablöschen.

Während 10 Min köcheln lassen, dann Milch und Rahm dazugeben.

Kurz aufkochen und alles gut mixen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein paar Croûtons dazugeben, mit Schnittlauch und ein wenig Paprikapulver garnieren.

Rezept aus dem Buch : „Gemüse aus dem Freiburgerland“. Verlag Vereinigung Terroir Fribourg.