

Der Vampirschreck

In Samnaun assen wir Knoblauch-Creme-Suppe. Gibt es davon ein Rezept?

Maria Brawand, Heimberg

Für 4 Personen (Vorspeise): 1 kleine Zwiebel, 6–8 Knoblauchzehen, 1 EL Butter, 8 dl Gemüsebouillon, 1 Becher Vollrahm (1,8 dl), 1–2 TL Maizena, Pfeffer, Salz, 1 EL Peterli, fein geschnitten. Für Knoblauch-Croûtons: 2 Scheiben weisses Toastbrot, 2–3 Zehen Knoblauch, 1–2 EL Butter

Suppe: Zwiebel schälen, sehr fein hacken. Knoblauch schälen, zwei der Zehen in feine Blättchen schneiden, Rest durch die Presse drücken. Zwiebeln, gepressten Knoblauch und Knoblauchblättchen in der Butter bei mässiger Hitze einige Minuten andämpfen. Sie dürfen nicht braun werden! Mit der Bouillon ablöschen und während 5–10 Minuten leise köcheln lassen. Die Hälfte des Rahms mit dem Maizena verrühren, zur Suppe geben und unter Rühren aufkochen. Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den restlichen Rahm leicht schlagen (flaumig) und kurz vor dem Servieren unter die Suppe ziehen. Suppe anrichten und mit Croûtons und Schnittlauch bestreuen.

Croûtons: Das Brot in knapp 1 cm grosse Würfel schneiden. Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und in der Butter kurz andämpfen. Brotwürfel zufügen, alles gut mischen und das Brot unter Wenden goldbraun rösten.

Gabriela Stammbach

Richten Sie Ihre Fragen zu Küche und Ernährung schriftlich, mit dem genauen Absender und Ihrer Telefonnummer, an: *Redaktion CoopZeitung, Kochbriefkasten, Postfach 2550, 4002 Basel*. Sie können auch anrufen: *Coop-Line, Tel. 156 46 00, Code 2601 (86 Rp./Min.)*.