

# Knoblauchcremesuppe

4-Personen

---

## Zutaten:

2	-	Knoblauchknollen
3	-	Schalotten
2	-	EL Butter
6	-	dl Hühnerbouillon oder Geflügelfond
2	-	dl Rahm
etwas	-	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Salz
2-3	-	TL Zitronensaft
2	-	Eigelb
1	-	Bund Schnittlauch
25	-	gr Mandelblättchen

## Zubereitung:

Die ganzen ungeschälten Knoblauchknollen in der Mitte des auf 200-Grad Vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Inzwischen die Schalotten schälen und fein hacken. In der Butter hellgelb dünsten.

Mit Bouillon oder Fond ablöschen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 20-Minuten kochen lassen.

Die gebackenen Knoblauchzehen aus den Häuten in die Suppe drücken. Alles mit dem Mixer oder dem Stabmixer pürieren.

Die Suppe nochmals aufkochen. Den Rahm beifügen und alles weitere 5-10 Minuten kochen lassen. Mit Salz Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

In einer trockenen Pfanne die Mandelblättchen hellbraun rösten.

Unmittelbar vor dem Servieren die Eigelbe mit 2 dl Suppe verrühren. Dann mit dem Schwingbesen unter die sehr heiße aber nicht mehr kochende Suppe rühren; sie soll leicht binden.

Sofort in vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten, den Schnittlauch mit einer Schere darüber schneiden und mit den Mandelblättchen bestreuen.

**Tipp:** Für den Kleinhaushalt die Zutaten halbieren. Kann ohne Beigabe von Eigelb tiefgefrohren werden. Nach dem Auftauen nochmals gut durchkochen und nach Belieben mit 1-Eigelb verfeinern.