

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Winzersuppe

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Scheibe Graubrot
- 400 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Weißwein trocken (vorzugsweise fränkischer Riesling)
- Mehl
- 125 ml Sahne
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Das Graubrot entrinden und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Anschließend auf mittlerer zwei Eßlöffel Butter zerlassen, dann salzen und die Brotwürfel darin anbraten. Immer wieder wenden, damit sie von allen Seiten schön knusbrig werden.

Die Croutons auf einem Küchenpapier abkühlen lassen. Jetzt die kleingeschnittene Zwiebel in der Pfanne anbraten. Mit zwei Eßlöffel Mehl bestäuben und eine Einbrenne herstellen. Mit 250 ml Weißwein ablöschen und die Brühe hinzugießen. Alles 15 Minuten leicht köcheln lassen. Danach die Zwiebeln abseihen und die Sahne in die Suppe rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Suppe mit Schnittlauch garnieren und den Croutons servieren.