

Gut aber schade um Restmaterial. Machen wir nicht mehr!



REZEPT

Mandel-Knoblauch-Suppe

Zutaten

8 Schalotten
320 g Lauch, ohne Grün
320 g Knollensellerie
200 ml Rahm
600 ml Geflügelfond
200 g Mandeln, gehobelt
6 Knoblauchzehen
Butter, Oliven- oder Mandelöl

Zubereitung

- 1.** Das Gemüse in 0.5 cm grosse Würfel schneiden.
Anschliessend in Butter andünsten (ohne Farbe annehmen zu lassen) und leicht salzen. Mit dem Geflügelfond ablöschen und 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.
- 2.** Die Mandeln im Ofen bei 160 °C braun rösten. Die geschälten Knoblauchzehen mit einem Küchenhobel in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl goldgelb anbraten. Die Mandeln, den Knoblauch und den Rahm zur Suppe geben. Die Suppe mixen und 2 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.
- 3.** Suppe erwärmen, passieren – und servieren.
- 4.** mit Brotbrösmeli und Kräuteröl/Olivenöl garnieren

<https://www.gaultmillau.ch/rezepte/mandel-knoblauch-suppe-157830>