

Trauben – Knoblauchsuppe

Für 4 Personen

30 g Butter,
2 Knoblauchzehen
30 g Mehl
0,5 l heiße Fleischbrühe
Saft einer halben Zitrone
0,25 l Weißwein
2 cl Madeira
125 ml Sahne
500 g Weintrauben (weiche Schale, u. U. ohne Kerne)

Butter in einem Topf erhitzen, Knoblauchzehen fein hacken in die Butter geben, Mehl darüber geben und ca. 2 Min. durchschwitzen lassen.

Fleischbrühe (vorher heiß gemacht) unter ständigem Rühren aufgießen. Mit Salz Pfeffer und Zitronensaft würzen und 5 Minuten kochen lassen.

Weißwein und Madeira hinein gießen.

Heiß werden lassen aber nicht kochen.

Steif geschlagene Sahne unterheben.

Weintrauben waschen halbieren entkernen und in die Suppe geben.