

Knoblauchcremesuppe mit Shrimps und Croutons

Krem supa od bijelog luka sa racicima i croutons

Zutaten für ca. 6 Portionen:

- 2-3 Knollen Knoblauch (mind. 10 Knoblauchzehen)
- 2 mittlere Kartoffeln
- 1 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 1-2 (alte) Brötchen
- ca. 150-200 ml Schlagobers (je nach Geschmack)

Als Suppeneinlage:

- 250 g Shrimps
- altes Brot zu Croutons gewürfelt

Zubereitung:

- Trennt zumindest 10 Knoblauchzehen von der Knolle ab und schält sie. Der Geschmack der Suppe hängt sehr von der Menge an Knoblauch ab. Dann schält ihr die Kartoffeln und schneidet sie in mittlere Würfel. Ihr könnt nun die Kartoffeln und den Knoblauch zuerst andünsten, oder ihr gebt das Gemüse gleich mitsamt der Brühe in den Topf und kocht alles auf. Passt auf, dass euch die Suppe nicht überkocht.
- Wenn sie aufgekocht ist, verringert die Temperatur und kocht die Suppe bei mittlerer Hitze etwa eine halbe bis dreiviertel Stunde lang. In der Zwischenzeit erwärmt ihr etwas Butter in einer Pfanne und bratet die Shrimps glasig an. Sobald sie sich winden anfangen, nehmt ihr sie auf der Pfanne und gebt stattdessen das in Würfel geschnittenen Brot hinein. Bratet es bei mittlerer Hitze 5-10 min und passt auf, dass es euch nicht anbrennt, indem ihr immer wieder umrührt. Nehmt die Croutons aus der Pfanne, sobald sie eine schöne braune Farbe annehmen und lasst sie auskühlen.





Knoblauchcremesuppe mit Shrimps und Croutons

Krem supa od bijelog luka sa racicima i croutons



▪ Wenn die Suppe fertig ist (Knoblauch und Kartoffeln sind sehr weich), gebt ihr 1-2 Schnitten altes Brot oder Brötchen dazu (für die Bindung) und lasst das Brot kurz ziehen. Ihr würzt mit Salz, Pfeffer und Kräutern, die ihr mögt. Danach gebt ihr die Sahne dazu und mixt mit dem Pürierstab, bis die Suppe schön cremig ist. Ihr richtet die Suppe mit den Croutons und den Shrimps in der Mitte des Tellers an.

Tipp - Suppen andicken, aber wie?

- 1) Broteisken/alte Brötchen in die heiÙe Suppe geben und pürieren
- 2) Mehl oder Speisestärke in Wasser aufgelöst – 1 EL pro mittlere Tasse kaltes Wasser (vorsichtig und unter Röhren in die Suppe geben)
- 3) Kartoffeln: in jede Cremesuppe gehören mindestens 1-2 Kartoffeln (zusammen mit dem restlichen Gemüse) als natürliches Bindemittel.

Knoblauchcremesuppe mit Shrimps und Croutons

Krem supa od bijelog luka sa racicima i croutons

Sastojci za otprilike 6 tanjira:

2-3 glavice bijelog luka (min. 10 cesni bijelog luka)
2 srednja krompira
1 l juhe od povrca
so, biber
1-2 kriske (starog) kruha
otprilike 150-200 ml slatkog vrhnja (po ukusu)



Za dodati u supu:

250 g racica
starog kruha za croutons

Priprema:

- Odvojiti najmanje deset cesni bijelog luka i oguliti (jacina ukusa supe zavisi od kolicine bijelog luka). Oguliti krompir i izrezati na srednje kocke. Mozete luk i krompir prvo poprziti u serpi na ulju ili jednostavno staviti u serpu i odmah dodati juhu od povrca (vodu izmijesanu sa jednom kockom za supe) i prokuhati. Pripazite da vam ne prekipi.
- Kad prokuha supa, smanjite temperaturu i kuhajte na srednjoj vatri jos otprilike pola sata do 45 min. U medjuvremenu u tavi zagrijete malo putera i poprzite racice. Cim se pocnu uvijati prema sredini - izvadite ih iz tave. U istu tavu stavljate kockice starog kruha, koji ste prethodno izrezali. Poprzite ih jedno 5-10 min na srednjoj vatri i stalno mijesajte da vam ne zagore. Izvadite croutons iz tave i ostavite da se ohlade.



Knoblauchcremesuppe mit Shrimps und Croutons

Krem supa od bijelog luka sa racicima i croutons



Kad je supa gotova (cesne i krompir su mekani), dodajete u supu 1-2 kriske starog kruha i ostavite kratko da upije malo supe. Dodajete so, biber i ostale zacine koje zelite, pa slatko vrhnje i sve promiksajte sa stapnim mikserom. Supu servirate sa racicima i croutons u sredini tanjira.

Savjet: Kako zgusnuti supe?

- 1) Kriske kruha (staroga) koji dodajete u vrelu supu pa pirirate.
- 2) Brasno ili gustin otopljen u vodi - jedna kasika na jednu srednju solju hladne vode (pazljivo i mijesajuci dodavati u supu)
- 3) Krompir: u svaku krem supu stavite barem 1-2 krompira da se kuhaju skupa sa ostalim povrccem, tako ce vam konzistencija ispocetka biti malo gusca