

Rezept Mandelsuppe

(4 Personen, bei Seglern für 2 Personen)

Zutaten:

8 Knoblauchzehen
2 EL Butter (oder Öl/Margarine)
150 gr. geriebene Mandeln (oder Mischung mit gehackten)
1 Liter Hühnerbrühe
8 blaue Weintrauben (zur Deko)
Salz
Weißer Pfeffer
Prise Muskat
2 EL Zitronensaft
1 Bund (Zitronen-)Thymian (oder zur Not aus dem Streuer)

Zubereitung:

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden
im Topf mit der Butter bei schwacher Hitze anschwitzen
Mandelpulver dazugeben und weiter braten/schwitzen bis es gut braun ist, eher noch einen Tick länger als man denkt, dass es genug ist (gibt den Geschmack)
danach Hühnerbrühe dazugeben und zugedeckt 25 Minuten sanft kochen
zum Schluss den Zitronensaft dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian abschmecken.
Die angerichteten Teller mit Traubenhälften in der Mitte servieren.
Dazu schmeckt sehr gut Knoblauchbrot...