

Basilikum-Weinsuppe



Zutaten

Für 4 Personen

4 Bund Basilikum
2 Esslöffel Butter
4 Esslöffel Mehl gestrichen
6 dl Gemüsebouillon oder Hühnerbouillon
0.5 dl Noilly Prat oder fruchtiger Weisswein
1 dl Rahm
1 dl Crème fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zitronensaft einige Tropfen

Zubereitung

Etwa 2 dl Salzwasser aufkochen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Ins siedende Wasser geben und nur gerade 15 Sekunden blanchieren. Abschütten und sofort mit sehr kaltem Wasser überbrausen. Möglichst fein hacken.

Butter schmelzen. Mehl beifügen und unter Rühren kurz dünsten. Mit Bouillon und Noilly Prat oder Weisswein ablöschen. Aufkochen, auf kleinem Feuer 5 Minuten kochen lassen.

Rahm und Crème fraîche verrühren. Zur Suppe geben und diese 1–2 Minuten weiterkochen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren das Basilikum beifügen. Die Suppe nach Belieben mit dem Stabmixer durchmixen und mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken.