

Knoblauchsuppe II: Sopa de ajo



Foto: G. Schreiber

Zutaten

für 4 Personen

- 10 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 50ml Olivenöl
- 150 g Serranoschinken [kann auch weniger sein, dann ist der Schinkengeschmack nicht so durchdringend]
- 4 Scheiben altbackenes Brot
- 1 TL scharfes Paprikapulver (ggf. geräuchertes)
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1000 ml Rinderbrühe
- 500 ml kaltes Wasser
- 2 Eier
- 12 dünn geschnittene Scheiben Weißbrot
- Salz, weiße Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

- Knoblauchzehen abziehen und grob mit den Salz im Blitzhacker zerkleinern, Schinken in Streifen schneiden.
- In einem Topf Olivenöl erhitzen, darin dann Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig werden lassen, Schinken hinzugeben und altbackene Brotscheiben auflegen und mit den beiden Paprikapulvern bestreuen, anschließend Brühe und Wasser aufgießen und einmal kurz aufkochen lassen; danach ca 10 Minuten leicht köcheln lassen. Währenddessen die Brotscheiben durch mehrmaliges Rühren zerkleinern. Danach vom Feuer nehmen.
- Etwas Brühe (ca. 4-6 EL) abnehmen und die zwei Eier einrühren, anschließend die Eier langsam in die heiße Suppe einrühren (darf und soll gerinnen).
- Mit Salz und ggf. Paprikapulver abschmecken.
- Zum Anrichten die Weißbrotscheiben auf die Teller verteilen und die Suppe einfüllen. .

Vorbereitung ca. 10 Minuten
Zubereitungszeit 15 Minuten

Ursprungsidee aus: Brigitte-Rezepte

LARS BOSSE