

Knoblauchsuppe mit Ei

[Sopa de ajo]



Zutaten für drei Personen:

600 ml Hühnerbrühe
9 Knoblauchzehen
1-2 EL Olivenöl
50 ml trockener Weißwein
Thymianzweige
2 Lorbeerblätter
3 Scheiben Parisienne
2 EL Olivenöl
fein geschnittene Petersilie
3 Eier
1 EL Apfelessig

1. Knoblauchzehen schälen, drei zurückbehalten. In feine Scheiben schneiden, in einem beschichteten Topf hellbraun anbraten - nicht dunkel werden lassen. Mit 50 ml Weißwein ablöschen, die Hühnerbrühe zugießen, Lorbeerblätter und Thymianzweige einlegen, aufkochen und ca. 30 min leise köcheln lassen.

2. Kurz vor dem Ende 1 weitere Knoblauchzehe dazupressen und einige Minuten köcheln lassen.

3. Abseihen und am köcheln halten.

4. Brotscheiben mit Knoblauch einreiben und in Olivenöl bei nicht zu großer Hitze hellbraun braten, nicht dunkel werden lassen.

5. Eier in Essigwasser pochieren. Brotscheiben in vorgewärmte Suppenteller legen, jeweils ein pochiertes Ei auf jede Brotscheiben geben und mit der köchelnden Brühe aufgießen.

Hinweise:

Man kann die Eier auch als Spiegeleier auflegen.

In einer Variante rührt man in die Suppe ein weiteres, verklebtes Ei und eine weitere, geröstete Brotscheibe ein.

Die Menge des Knoblauchs hängt vom persönlichen Geschmack ab.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca.25 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Suppen, Hühnerbrühe, Ei, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023