

Zwiebelsuppe mit Basilikum

Zutaten:

60 g Butter
500 g Zwiebeln
2 dl Weisswein
5 dl Bouillon
5 dl Halbrahm
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Basilikumblätter
1 dl Schlagrahm
wenig trockenen Sherry



Zubereitung:

Die Butter erhitzen. Darin die feingehackten Zwiebeln gut andämpfen. Mit dem Weisswein ablöschen und die Bouillon dazugeben. Kochen bis die Zwiebeln weich sind.

Alles mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Rahm dazugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Basilikumblätter waschen und mit wenig Suppe mixen. Das Pürée mit dem Schlagrahm vermischen.

Die Suppe in Tassen abfüllen und den Basilikumschaum darüber geben.