

9) Mandelsuppe mit Vanille-Chili Croutons

Hessen

Es ist im Winter ungemütlich kalt und nass in Deutschland. Deswegen tut eine wärmende Suppe sehr gut.

Mandeln, Vanille und Anis sind herrlich nach Winter duftende Zutaten. Diese Suppe schenkt ein wohlig warmes Gefühl im Bauch.

Zutaten:

- 800 ml Hühnerbrühe mit Sternanis, gekocht
- 1 Zwiebel
- 0,05 g Safran
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- 1 Teelöffel geriebener Ingwer
- etwas Vanillemark
- etwas Kurkuma
- Salz + Pfeffer
- etwas Chilipulver
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL helles Mandelmus
- 20 g Butter (kalt zum Abbinden)
- Topping zum über die Suppe Streuen:
 - 2 EL Mandelblättchen, trocken geröstet
- Croutons:
 - Baguette, Butter, Vanillemark, Salz, Chiliflocken in der Pfanne rösten

Zubereitung:

Hühnerbrühe kochen Zwiebel schneiden und dazugeben.

Den Knoblauch schneiden und zusammen mit dem Safran schneiden und dazugeben.

Die Sahne dazuschütten und mit Ingwer, Vanillemark, Kurkuma, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke und Mandelmus hinzugeben.

Mit der Butter anbinden.

Vor dem Servieren das Topping auf die Suppe streuen.