



## Zwiebel-Knoblauch-Suppe

Man nehme für 6 Portionen:

250 g Zwiebeln	halbieren, pellen, in Schieben schneiden
200 g Kartoffeln	schälen, grob würfeln
5 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in Scheiben schneiden
etwas Liebstöckel	hacken
ein paar Zweige Thymian	Blättchen von den Stielen zupfen
40 g Butter	
1 EL Zucker	
750 ml Hühnerbrühe	
Sherry	
Sojasoße	
Salz	
außerdem	6 Suppenteller vorwärmen

- In einem Topf die Butter erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Zucker zugeben und weiter anschwitzen, bis der Zucker anfängt, zu karamellisieren. Dann die Kartoffeln zugeben. Mit Sherry ablöschen und soviel Brühe zugeben, dass das Gemüse eben bedeckt ist. 15 Minuten garen, dann pürieren.
- Restliche Brühe zugeben, aufkochen und mit Salz und etwas Sojasoße abschmecken

Dazu: Geröstetes Baguette oder Ciabatta und Aioli