

Gruyèresuppe mit Balsamico-Beeren

Diese cremig-würzige Suppe mit Gruyère erhält dank in Balsamico gedünsteter Beeren einen angenehmen süß-säuerlichen Kontrast.



EIGENSCHAFTEN

- VEGETARISCH
- PURINARM

ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT	20 MIN
VORBEREITUNGSZEIT	15 MIN

ZUTATEN

FÜR 6 PERSONEN

- 200 g frische Preiselbeeren oder Cranberrys
- 2–3 Esslöffel roter Portwein oder roter Traubensaft
- 30 g Zucker
- 1–2 Teelöffel Balsamicoessig, möglichst hochwertiges Produkt
- 2.5 dl Weisswein
- 0.5 dl weisser Portwein, ersatzweise Noilly Prat
- 1 Zwiebel klein
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Butter
- 2 Esslöffel Mehl
- 6 dl Gemüsebouillon
- 4–5 Zweige Majoran
- 2 dl Rahm
- 150 g Gruyère AOP, gereifte Qualität
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- evtl. einige Tropfen Zitronensaft

NÄHRWERT

- Pro Portion
- 9 g Eiweiss
- 24 g Fett
- 14 g Kohlenhydrate
- 312 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1 Die Preiselbeeren oder Cranberrys kurz kalt spülen und abtropfen lassen. Mit dem Portwein und dem Zucker in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze unter Rühren aufkochen, dann 5–8 Minuten dünsten. Zuletzt den Balsamico dazugeben – am besten schmeckt ein im Fass gereifter Qualitätssessig! – und die Beeren auf die Seite stellen.
- 2 Für die Suppe den Weisswein und den Portwein oder Noilly Prat in eine Pfanne geben und um gut $\frac{1}{3}$ einkochen lassen. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
- 3 Die Weinreduktion in ein Gefäss umgiessen. In der Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch darin glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben und etwa 1 $\frac{1}{2}$ Minuten mitdünsten, bis sich kleine Blasen bilden. Die Weinreduktion und die Bouillon auf einmal dazugiessen und alles unter Rühren aufkochen. 2–3 Majoranzweige beifügen und die Suppe bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten leise kochen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren, die Rückstände gut ausdrücken und die Suppe in die Pfanne zurückgeben. Den Rahm beifügen. Bis hier hin kann die Suppe vorbereitet werden.
- 4 Vom restlichen Majoran die Blättchen abzupfen. Den Gruyère entrinden und fein reiben (siehe Tipp).
- 5 Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe aufkochen. Nach und nach den Käse in die Suppe geben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer sowie wenn nötig wenig Zitronensaft abschmecken.
- 6 Die Suppe in vorgewärmte Schalen oder tiefe Teller anrichten. Die Balsamico-Beeren darauf verteilen und mit den Majoranblättchen garnieren. Sofort servieren.