

Gorgonzola Rahmsuppe mit Birnen



Zutaten für 8-10 Personen:

6 Birnen
3 dl Sherry
4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Sellerie
etwas Bratbutter
400 g Gorgonzola
5 dl Rahm
Salz, Pfeffer
1 lt Gemüsebouillon
etwas Chilipulver

Zubereitung:

Die Birnen schälen, von den Kerngehäusen befreien, in kleine Würfel schneiden, mit dem Sherry übergossen und zugedeckt beiseite stellen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und würfeln.
Den Sellerie waschen, putzen und kleinwürfelig schneiden.

Bratbutter erhitzen und die Zwiebel, Knoblauch und Selleriewürfel darin andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Mit der Bouillon aufgießen, aufkochen und 25 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden.

Den Rahm und Gorgonzola zur Suppe geben, nochmals erhitzen und etwas ziehen lassen, bis der Gorgonzola geschmolzen ist.

Die Suppe pürieren, die Birnenstücke mit dem Sherry beifügen und erhitzen, nicht mehr kochen.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver abschmecken.

Die Suppe in Tassen oder Suppentellern anrichten,
mit etwas Schlagrahm und dem in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch bestreuen.