Scharfe Rosmarinsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

1 m.-große Zwiebel
5 Zweige Rosmarin
250 g Sellerie
1 Karotte
1 Knoblauchzehe
100 g Butter
40 g Mehl
150 ml Wein, weiß, trocken
800 ml Geflügelbrühe
200 ml süße Sahne
1 Chilischote

Zwiebel, Karotte, Sellerie und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote von den Kernen befreien und in feine Streifen schneiden.
Die Butter erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch darin glasig anbraten.
Die Sellerie- und Karottenwürfel zugeben und kurz mit anbraten. Die Geflügelbrühe zugießen und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie und die Karotte gar sind.
Währenddessen die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und sehr fein hacken.
Das Mehl mit etwas Weißwein verrühren und zur Bindung unter die Suppe rühren.
Den restlichen Weißwein zugießen, den gehackten Rosmarin sowie die Chilistreifen zugeben. Bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe mit einem Standmixer pürieren, bis sie schön sämig wird. Dann noch einmal kurz aufkochen lassen.

Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Suppe rühren. Sofort servieren