Winzersuppe mit Birne und Brotcroutons

für 4 Personen

2 Scheiben entrindetes Graubrot klein würfeln, auf ein Blech geben, mit Olivenöl gut beträufeln und ca. 5 min backen. 1 Zwiebel fein würfeln und in Fett glasig dünsten. 2-3 EL Mehl darüber streuen, mit anschwitzen und mit 400 ml Weißwein ablöschen. 600 ml Gemüsebrühe dazu gießen, mit Thymian würzen und nochmals aufkochen. Das Ganze etwa 15 min köcheln lassen.
Nun 1 Birne schälen, vierteln, entkernen und rundherum in einer Pfanne in Butter leicht braun anbraten. Zur Suppe 1 P. Sahne geben, pürieren und abschmecken. Die fertige
Suppe mit Birnenspalten, Croutons und frischem Thymian anrichten.