

Dauer: Schnell	
Kategorie: Suppen	
Saison: Ganzjährig	
Für: 4 Personen	•
Verfasst von: Salzburg schmeckt	•

Zutaten

Knoblauchcremesuppe

12	Knoblauchzehen
1	kleine Zwiebel
1	Kartoffel
3 EL	Butter
3 EL	Mehl
1 L	Rindssuppe oder Gemüsesuppe
200 ML	Schlagobers

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
	Salz	
	Pfeffer	
	Petersilie	
Schwarzbrot-Croutons		
4	Schwarzbrotscheiben	
1 EL	Butterschmalz	
1	Knoblauchzehe	
	Salz	

Zubereitung

Knoblauchcremesuppe

- 1. Fein gehackte Zwiebel und fein gehackten Knoblauch im Butter anschwitzen.
- 2. Mehl dazugeben, kurz anrösten und mit Suppe aufgießen.

Dabei ständig umrühren!

- 3. Geschälte und klein gewürfelte Kartoffeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4. Die Suppe einmal aufkochen und dann ca. 15 min leicht köcheln lassen.
- 5. Mit dem Mixstab pürieren und mit Schlagobers verfeinern.
- **6.** Abschmecken und mit gehackter Petersilie und Schwarzbrot-Croutons servieren!

Schwarzbrot-Croutons

- 1. Gepressten Knoblauch in Butterschmalz anschwitzen.
- 2. Das Schwarzbrot in Würfel schneiden und im Knoblauch-Butterschmalz anrösten.
- 3. Mit Salz würzen.