



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 Schwarzbrotsccheiben

.....

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.