

Knoblauchcremesuppe

Diese herzhaft-knoblau-chcremesuppe verbindet intensives Aroma mit einer wunderbar cremigen Konsistenz. Verfeinert mit Schlagobers und serviert mit goldbraunen Croutons ist sie eine wärmende Vorspeise, die sowohl Herz als auch Gaumen verwöhnt.

Zutaten für 4 Portionen:

- $\frac{1}{2}$ Zwiebel, fein geschnitten
- 2 EL Butter
- 3 EL Mehl glatt
- 4-5 Knoblauchzehen, gepresst
- $\frac{3}{4}$ l klare Rind- oder Gemüsesuppe
- $\frac{1}{2}$ l Schlagobers
- Salz, Pfeffer, Bio-Suppenpulver, Muskat
- 2-3 EL Stärkemehl
- Etwas kaltes Wasser
- $\frac{1}{2}$ l Schlagobers, geschlagen

Croutons:

- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 20 g Butter
- 50 g Weißbrotwürfel ohne Rinde

Zubereitung

Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Mehl stauben und goldgelb rösten. Knoblauch begeben, mit heißer Suppe und Schlagobers aufgießen, gut verrühren und 10-15 Minuten kochen lassen. Die restlichen Gewürze begeben. Stärkemehl in wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Suppe einrühren und weitere 15 Minuten auf kleiner Flamme fertig kochen. Suppe abseihen, abschmecken und den geschlagenen Schlagobers unterziehen. Croutons: Knoblauch in Butter aufschäumen, darin die Weißbrotwürfel goldbraun rösten. Croutons auf der angerichteten Suppe servieren.

Diese Knoblauchcremesuppe ist perfekt, um an kalten Tagen Wärme und intensiven Geschmack zu genießen.

Nährwerte pro Portion: Kcal/kJ 940/3938, E. 10g, F. 86g, KH 33g, BE 2,5

Das Team von Alpengasthof Pichler wünscht gutes Gelingen!

Wenn du Lust auf mehr Rezepte hast, findest du noch viele weitere in unserem Blog.