



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

40 g Butter
30 g Mehl
1 Stk. fein gehackte Zwiebel
125 ml Weißwein
125 ml Most
0,75 l Rindsuppe
125 ml Schlagobers
5 Stk. Knoblauchzehen, zerdrückt
Salz
Pfeffer, schwarz

Als Altbrotverwertung können Brotwürfel geschnitten und angeröstet werden. Erst kurz vor dem Servieren in die Suppe als Einlage geben.



Romana Schneider-Lenz
Referentin für Ernährung in Linz

Knoblauchcremesuppe



Foto: Ulrike Matscheko-Altmüller - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Butter schmelzen, Zwiebel leicht anschwitzen, Knoblauch beigeben und mit Mehl stauben.
- Mit Wein ablöschen und mit Suppe aufgießen.
- Ca. 15 Minuten durchkochen lassen.
- Anschließend mit dem Mixstab mixen und mit Obers vollenden.
- Abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.

Quellen:



Romana Schneider & Martina Lettner:

Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderungs-
fonds für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

