

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 begeben 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 gelöst-
köstliches aus der Suppenküche*

