Knoblauchcremesuppe mit Speck

Die Knoblauchcremesuppe mit Speck ist ein würziges Suppen-Rezept. Knoblauchliebhaber werden diese Vorspeise besonders mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

12 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
750 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Sauerrahm
4 Scheiben	Frühstücksspeck
1 EL	Öl
1 Spritzer	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Kräuter (frisch, gehackt)

Zubereitung

1. Um eine **Knoblauchcremesuppe mit Speck** zuzubereiten, schälst du zuerst die Knoblauchzehen und die Zwiebel, bevor du sie in kleine Würfel schneidest. In einem Topf erhitzt du dann die Butter, um die Zwiebel-Knoblauch-Mischung anzudünsten.

2. Um eine wunderbare Konsistenz zu erreichen, bestäubst du die Mischung mit Mehl und lässt alles leicht anrösten, bis es eine appetitliche Farbe annimmt. Anschließend gießt du die Gemüsebrühe ein und gibst den Sauerrahm hinzu. Nun lasse alles sanft für etwa 20 Minuten köcheln, wobei die Aromen sich harmonisch vereinen.

3. Während die Suppe vor sich hin köchelt, widme dich dem Speck. Erhitze das Öl in einer

Pfanne, brate den Speck auf beiden Seiten kurz und knusprig an.

4. Jetzt pürierst du die Knoblauchsuppe mit einem Mixstab und schmeckst die Suppe mit einer Prise Salz und Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft ab. Die Knoblauchcremesuppe in Teller anrichten, mit dem Speck garnieren und nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen.

Tipp

Zur Knoblauchcremesuppe mit Speck eine Scheibe Vollkornbrot oder Baguette reichen.