Knoblauchsuppe mit Croutons

Die kräftige Knoblauchsuppe mit Croutons schmeckt besonders würzig. Eine cremige, intensive Suppe für alle Knoblauch Liebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

3 Scheiben	altes Weißbrot
2 EL	Butter
10 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
1 EL	Öl
200 ml	Weißwein
400 ml	Gemüsefond
250 ml	Schlagobers
1 Bund	Petersilie
	Pfeffer (aus der Mühle)
	Salz

Zubereitung

1. Weißbrotscheiben für die **Knoblauchsuppe mit Croutons** entrinden und das Brot in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Weißbrotwürfel von allen Seiten goldbraun rösten. Mit Küchenpapier trocken tupfen.

2. Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Öl und Butter in einem Kochtopf erhitzen und den Knoblauch kurz anrösten. Jedoch nicht zu lange da er sonst bitter schmeckt. Danach mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Gemüsefond hinzu gießen und weiter 10 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Salzen und Pfeffern und die fein gehackte Petersilie und Schlagobers hinzugeben. Mit einem Pürierstab fein pürieren.

3. Die Suppe in Teller servieren und die gerösteten Croutons über die Suppe streuen.

Tipp

Die pikante Knoblauchsuppe mit frischen Gartenkräuter garnieren.