

Knoblauchsuppe

Mit dem Rezept für Knoblauchsuppe lässt sich schnell und einfach eine leckere Vorspeise zubereiten. Dazu passen sehr gut geröstete Schwarzbrotwürfel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

| | |
|------------|---------------------------|
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauchknolle |
| 40 g | Schmalz |
| 20 g | Mehl (glatt) |
| 1.5 l | Rindsuppe |
| 120 ml | Crème fraîche |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 2 Spritzer | Worcestershiresauce |

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch für die **Knoblauchsuppe** schälen und fein hacken. Anschließend in einem großen Topf Schmalz erwärmen. Knoblauch, Zwiebel und Mehl hinzufügen und goldbraun rösten. Als nächstes mit kalter Suppe aufgießen und glatt rühren. Die Knoblauchsuppe eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
2. Ungefähr nach 20 Minuten Crème fraîche unterrühren und mitkochen. Zum Schluss die Suppe mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken und heiß anrichten.

Tipp

Schwarzbrot oder Toastbrot anrösten, kleine Würfel schneiden und vor dem Servieren in die Knoblauchsuppe geben.