

# Schnelle Knoblauchsuppe

Dieses schnelle Rezept für eine glutenfreie Knoblauchsuppe ist sehr einfach zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

100 g	<a href="#">Knoblauch</a>
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
50 ml	Weißwein
1 l	<a href="#">Rindsuppe</a>
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Petersilie

## Zubereitung

1. Für die **schnelle Knoblauchsuppe** Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Rindsuppe dazugießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte des Schlagobers unterrühren.
2. Petersilie waschen, trockenschleudern und hacken. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Restliches Schlagobers steif schlagen und unter die Suppe heben, dann sofort servieren.

## Tipp

Die Knoblauchsuppe mit gerösteten Semmelwürfeln garnieren.