



Knoblauchrahmsuppe

(für 6 Personen)

Zutaten:

1 l Gemüsesud oder Wasser
500 ml Milch
100 ml Schlagobers
60 g Butterschmalz
100 g Zwiebeln fein gehackt
60 g Mehl
ca. 8 Knoblauchzehen fein gehackt
100 ml Weißwein
Gewürze: Salz, Tabasco, Muskatnuss, ev. etwas Suppenwürze

Zubereitung:

Das Mehl im heißen Butterschmalz gut anrösten (so bekommt die Suppe einen nussartigen Geschmack). Die gehackten Zwiebeln beigeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Den Gemüsesud und die Milch dazu geben und alles aufkochen lassen. Den Süßrahm dazu geben, Knoblauch einrühren und alles einige Zeit kochen. Vor dem Servieren würzen.

Als Garnitur:

In Butter geröstete Schwarzbrotwürfel oder eine Scheibe Kräuterbaguette.