

ZUTATEN:

- 40 g Butter
- 30 g Mehl glatt
- 50 g Zwiebeln feingeschnitten
- 750 ml Rindsuppe oder Gemüsefond
- 250 ml Schlagobers
- 100 g Knoblauch gepresst
- Salz, Pfeffer
- Petersilie, gehackt

Knoblauchrahmsuppe

ZUBEREITUNG:

Die Butter schmelzen, Zwiebeln begeben, diese kurz anschwitzen, das Mehl unterrühren und leicht bräunen. Den Knoblauch begeben und durchrühren. Mit heißer Suppe aufgießen und gut verrühren. 10 Minuten kochen lassen und mit Sahne vollenden. Zum Schluss gut würzen.

Mit Petersilie bestreuen und beispielsweise mit gerösteten Weißbrotcroutons servieren.



DAUER:
ca. 25 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam