

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

KNOBLAUCHRAHMSUPPE

Zutaten für 4 Portionen:

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

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 mit gerösteten Weißbrotcroupons servieren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**