

Knoblauchsuppe



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Suppenbrühe	1 Liter
Maggikraut / Liebstöckelblätter	1 Stk.
Kümmelpulver	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Teelöffel
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Weizenmehl (glatt)	1 Esslöffel
Essig	1/16 Liter
Schweineschmalz	1 Esslöffel
Knoblauch	6 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Sauerrahm / saure Sahne	Etwas / nach Bedarf
Schwarzbrot / Vollkornbrot	2 Stk.

Zubereitung:

Das Schmalz warm werden lassen und die feinst gehackten Knoblauchzehen darin kurz anlaufen lassen. Mit Mehl stauben, dem Essig ablöschen und mit der Suppe aufgießen. Lorbeer, Maggikraut, Salz, Pfeffer und Kümmel dazugeben und für ca. 15. min auf kleiner Stufe köcheln lassen.

Inzwischen die Brotscheiben würfeln und in etwas heißer Butter (evt. Schmalz) knusprig ausbraten. Nun die Suppe mit dem Pürierstab mixen und fein abschmecken.

Aus dem Sauerrahm Nockerl formen und zusammen mit dem gerösteten Schwarzbrot und etwas gehackter Petersilie servieren.

Diese Suppe hat sich gut als "Katerkiller" bewährt!

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1389-Knoblauchsuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at