



Knoblauch Creme

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Für Knoblauch Liebhaber ein Genuss

Zutaten

- 6 Knoblauch Zehen in dünnen Scheiben
- 2 Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen
- 2 EL Butter
- 2 gehäufte El Mehl
- 1 l Rindfleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 125 ml Sahne
- 125 ml saure Sahne oder Creme fraiche
- 4 - 5 El geschlagene Sahne
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, ein Hauch gemahlener Chili
- Für die Einlage:
 - 3 - 4 gebratene Knoblauchscheiben p. P., 2 El gehackter Schnittlauch, geröstete Vollkornbrot Croutons

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Knoblauchscheiben in wenig Butter braten und auf Küchenkrepp geben.

Schritt3

In der gleichen Pfanne mit einem Stich Butter die Vollkornbrot Croutons rösten, salzen, pfeffern und auf Küchenkrepp anlaufen lassen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Den restlichen Knoblauch und die Zwiebelringe in Butter glasig andünsten, das Mehl dazu geben. 1 min. bei mittlerer Hitze "schwitzen" lassen.

Schritt6

Mit der Brühe aufgießen, glatt rühren und ca. 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt7

Mit dem Stabmixer pürieren, Sahne und Creme fraiche zufügen und noch einmal aufs Feuer, aufkochen.

Schritt8

Mit Salz, weißem Pfeffer und einem Hauch gemahlener Chili würzen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter auf mixen, Schnittlauch unterrühren und in vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen portionieren.

Schritt11

Die geschlagene Sahne, die gebratenen Knoblauchscheiben und mit einigen Brot Croutons zu Tisch geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** einfach, schnell, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knoblauch-creme/>