



# Knoblauchsuppe aus dem Bordeaux

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Für Knoblauch Enthusiasten,einfach, vegetarisch

## Zutaten

- 750 ml Gemüsebrühe
- 250 ml trockener Weißwein (z. b. Sauvignon Blanc aus dem Bordeaux)
- 30 Knoblauchzehen, abgezogen
- 2 ganze Knoblauchzwiebeln
- 10 Stiele frischer Thymian, gezupft
- 2 EL Olivenöl
- 150 ml halbsteif geschlagene Sahne
- 100 g Baguettebrot in Scheiben
- 100 g Baguettebrot in groben Würfeln, Croutons
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen mit Umluft 180 ° C.

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Die Knoblauchzehen in 1 El Olivenöl bei kleiner Hitze etwa 15 min. goldbraun braten.

### Schritt4

(Werden sie zu stark gebräunt, schmecken sie leicht bitter)

### **Schritt5**

Den Thymian und die die Brotwürfel dazu geben und mit der Gemüsebrühe und dem Wein aufgießen; ca. 15 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt6**

Danach mit dem Stabmixer fein pürieren, ev. passieren und zurück aufs Feuer. Aufstoßen lassen und die Sahne dazu geben, nachschmecken.

### **Schritt7**

In der Zwischenzeit die Brotscheiben und die ganzen Knoblauchzwiebeln auf dem flachen Backblech goldbraun rösten.

### **Schritt8**

Die Knoblauchzehen aus der Schale drücken und auf die gerösteten Brotscheiben streichen.

### **Schritt9**

Salzen, pfeffern, mit etwas Zucker und Thymian würzen, das restliche Olivenöl darüber träufeln.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

In vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen portionieren, zusammen mit dem Knoblauchbrot servieren.

**Rezeptart:** National / Regional **Tags:** gemüsebrühe, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knoblauchsuppe-aus-dem-bordeaux/>