



Benötigte Zutaten

| | |
|------------|--------------------------|
| 12 | Knoblauchzehen |
| 3 EL | Premium Teebutter |
| 3 EL | Mehl |
| 750 ml | Rindsuppe |
| 150 ml | Premium Schlagobers |
| | Salz, Pfeffer |
| 40 g | Steinpilze |
| 2 EL | Premium Teebutter |
| 2 Scheiben | Schwarzbrot (vom Vortag) |

Knoblauchcremesuppe mit Steinpilzen

von Kevin Buch von lawofbaking.com

Anleitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Danach das Mehl unter ständigem Rühren einarbeiten, bis sich ein weißer Film am Boden des Topfes bildet.
3. Den feingehackten Knoblauch kurz mitanrösten und danach mit der Rindsuppe ablöschen. Kurz aufkochen lassen.
4. Danach das Schlagobers hinzufügen und bei niedriger Hitze etwa 5-10 min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
5. Die Suppe nun pürieren, bis kein Knoblauch mehr zu sehen ist. Dann die Steinpilze hinzufügen und weitere 15-20 min. bei niedriger Hitze köcheln lassen.
6. Zum Schluss die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Für die Croutons Butter in einer Pfanne schmelzen. Währenddessen das Schwarzbrot in feine Würfel schneiden und in der Butter anrösten.
8. Suppe anschließend mit Croutons servieren.



Ein Rezept von lawofbaking.com