



Benötigte Zutaten

etwas Butterschmalz

4 EL Mehl

6 Zehen Knoblauch

750 ml Rindssuppe

250 ml **Premium Alpenmilch**

Salz, Pfeffer

etwas **Premium Schlagobers**

2 Scheiben Schwarzbrot

**Premium Teebutter
zum Rösten**

1/2 Bund Schnittlauch zum
Bestreuen

Salzburger Knoblauchrahmsuppe

Besonders g'schmackig

Anleitung

Schmalz zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Knoblauch pressen, hinzufügen und mit heißer Suppe aufgießen. Kurz aufkochen lassen und die Milch dazugießen. Bei geschlossenem Deckel etwa eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Schlagobers verfeinern. Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden, Butter zerlassen und das Brot darin knusprig rösten. Schnittlauch fein hacken und zusammen mit den Brotwürfeln auf die Suppe streuen.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten