

# Knoblauch - Rahmsuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 4 Portionen

## ZUTATEN

---

1	mittl.	Zwiebel
2	Essl.	Butter
20		Knoblauchzehen
2	Essl.	Mehl
3/4	Ltr.	Fleischbrühe
250	Gramm	Creme double
		Salz
		Schwarzer Pfeffer a.d.M.
1	Schuss	Muskat, frisch gerieben
1	Essl.	Zitronensaft

## Anleitung:

Die Zwiebel schaelen und fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig duensten. Den Knoblauch schaelen, die Zehen laengs vierteln und kurz mit anduensten.

Das Mehl einruehren und golden werden lassen. Die Fleischbruehe und die Creme double dazugiessen und die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze koecheln.

Anschliessend die Suppe mit dem Puerierstab gut durchmischen, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, dem Muskat und dem Zitronensaft abschmecken und servieren.

Sehr feine Suppe, überhaupt nicht scharf !

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.