

# Knoblauchsuppe



Foto von Caroline Schmidgen/Rezept von Chefkoch.de und auf CC abgewandelt

## **Zutaten (für 4 Portionen):**

2 Knollen Knoblauch  
400 ml Gemüse-oder Hühnerbrühe  
400 ml Weißwein  
400 ml Sahne  
3 Kartoffeln  
3 EL Öl  
Salz und Pfeffer  
etwas Creme fraîche

## **Zubereitung:**

Knoblauch zerkleinern und mit Öl anschwitzen. Das Koch-Rührelement einsetzen, 120 Grad/Koch-Rührintervall 3 Knoblauch nicht braun werden lassen, da der Knoblauch sonst bitter wird.

Mit Brühe abschrecken, Wein und Sahne hinzugeben und ca. 45 min-90 min köcheln lassen (durch das lange Kochen verliert der Knoblauch den Geruch).

Nebenbei Kartoffeln kochen und häuten, sie werden später

benutzt um das Süppchen einzudicken.

Nach Ablauf der Zeit Kartoffeln und Suppe in den Blender geben und alles schön pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Creme fraîche und frischen Kräutern servieren.