

Knoblauchcreme Suppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Esslöffel Butter, 4 Esslöffel Mehl, 0,5 l Milch, 0,5 l Wasser, Zehe Knoblauch, 2 Würfel Suppenwürfel.

Die Vorbereitungen:

Am Besten richten Sie sich einfach alles in kleinen Schälchen her, damit der Kochvorgang etwas beschleunigt wird und Sie sich vollkommen auf das eigentliche Kochen konzentrieren können.

Die Zubereitung:

Geben Sie die Butter in einen Kochtopf der ca. 1.5 Liter Fassungsvermögen hat und bringen Sie sie zum Schmelzen. Anschließend mischen Sie unter ständigen Umrühren das Mehl hinzu. Lassen Sie es nun ein wenig anrösten! (Achtung!!!! Kann sehr leicht anbrennen)

Haben sie nun die Farbe erreicht so schütten Sie nun das Wasser und die Milch dazu und rühren Sie einmal kurz um. Sollten Klümpchen entstanden sein, dann rühren sie mit einem Schneebesen weiter bis sie weg sind. Jetzt pressen Sie die Knoblauchzehen ein und reiben Sie den Suppenwürfel dazu. Nun sind Sie schon fast fertig, Sie sollten sie nur noch ein wenig auf mittlerer Hitze kochen lassen, damit sie ein wenig dicker wird.

Ich wünsche Ihnen ein gutes Gelingen und guten Appetit