

Knoblauchsuppe

Knoblauchsuppe ist natürlich eines der Lieblingsgerichte der Knoblauchfahne. Es gibt natürlich viele verschiedene Versionen von Knoblauchsuppe, aber wir wollen natürlich den Knoblauchanteil möglichst hoch halten! Wir empfehlen für die Suppe einen Kilo Knoblauch zu schälen und dann zu blanchieren. Während dessen können Crutons zubereitet werden an welchen natürlich auch der Knoblauch nicht fehlen darf. Achtung, hier sollte darauf geachtet werden, dass der Knoblauch nicht verbrennt und Bitter wird. Der Knoblauch wird dann nach wenigen Minuten blanchieren im Topf rausgenommen und in kaltes Wasser gelegt. Dieser Vorgang wird dann zwei bis drei Mal wiederholt. Dabei verliert der Knoblauch seine Schärfe. Ist das getan kann der Knoblauch mit neutralem Öl und wenig Wasser zu einer cremigen Suppe püriert und mit Salz, Pfeffer und leicht Muskatnuss gewürzt.

Version #1

Erstellt: 2025-02-27 19:29:56 UTC von ESC-IT Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 2025-02-27 19:29:56 UTC von ESC-IT Migration Bot