

**Black-Garlic.ch** (<https://www.black-garlic.ch/>)



---

*Knoblauch Suppe*

Feines Rezept für die beliebte Knoblauch  
Suppe

★★★★★

## Zutaten für die Knoblauch Suppe für 4 Personen

- 3 EL Mehl
- 3 EL Butter
- 10 Stk. Knoblauchzehen (je mehr Knoblauchzehen, desto intensiver wird der Knoblauch-Geschmack)
- 7,5 dl Rinds- oder Gemüsebouillon
- 1 Becher Schlagobers
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

- Brot-Croutons

## Zubereitung

Zuerst die Knoblauchzehen schälen und diese fein hacken oder durch die Knoblauchpresse (<https://www.black-garlic.ch/blog/>) drücken.

In einer Pfanne die Butter zerlassen. Sobald diese heiss ist, das Mehl bei ständigem Rühren dazu geben. Es dürfen keine Klumpen entstehen.

Dann die Rinds- oder Gemüsebouillon langsam dazu giessen und immer mit dem Schneebesen rühren. Dann den Knoblauch dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe in der Pfanne aufkochen lassen und anschliessend ca. 20 Min. ziehen lassen, indem man einen Deckel auf die Pfanne legt.

Suppe in Schale oder Teller verteilen und frischen, geschnittenen Knoblauch darüber streuen. Auch in Butter geröstete, kleine Schwarzbrot-Würfel passen perfekt dazu.

**Zum Schluss noch ein Tipp:**

Im Sommer kann man diese Knoblauch Suppe auch kalt servieren und geniessen.

Du kannst dieses Rezept direkt als PDF downloaden, klicke hier

Knoblauchcremesuppe | Einfaches Rezept für Knob...



00:00

00:00

Weiter nützliche Links zum Thema Knoblauch Suppe:

- br.de (<https://www.br.de/radio/bayern1/knoblauchsuppe-100.html>)
- rewe.de (<https://www.rewe.de/rezepte/knoblauchsuppe/>)
- Die besten Whatsapp Status Sprüche kostenlos (<https://www.whatsapp-sprueche.de>)
- Black Garlic kaufen (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

---

## *Teilen:*

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 LinkedIn

◀ (<https://www.black-garlic.ch/kartoffeln-mit-knobl>)

## Ähnliche Artikel



(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-suppe-2/>)

### Knoblauch Suppe (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-suppe-2/>)

Feines Rezept für die beliebte Knoblauch Suppe ~~xxxxx~~ 5/5 Zutaten für die Knoblauch Suppe für 4 Personen 3 EL Mehl 3 EL Butter 10 Stk. Knoblauchzehen (je mehr

**mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-suppe-2/>)







(<https://www.black-garlic.ch/kartoffeln-mit-knoblauch-dip/>)

## Kartoffeln mit Knoblauch Dip – 2 Varianten (<https://www.black-garlic.ch/kartoffeln-mit-knoblauch-dip/>)

Kartoffeln mit Knoblauch Dip Rezept ~~XXXX~~ 4.8/5 Zutaten für 4 Personen 8 mittelgrosse, mehlig Kartoffeln 400gr. Halbfettquark oder Sauerrahm oder beides gemischt 4 Knoblauchzehen gross 1/2 Bund Schnittlauch  
**mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/kartoffeln-mit-knoblauch-dip/>)



(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-gesund/>)

## Ist unser Knoblauch gesund ? 7 Fakten (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-gesund/>)

Ist Knoblauch gesund ? Gehörst Du zu den Menschen, die auf Knoblauch verzichten, weil er geruchsintensiv ist? Dann solltest Du Dir den folgenden Text durchlesen, den Knoblauch ist

**mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-gesund/>)





(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-parmesan-knusperkartoffeln/>)

**Knoblauch Parmesan Knusperkartoffeln** (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-parmesan-knusperkartoffeln/>)

Rezept für Knoblauch Parmesan Knusperkartoffeln ~~XXXX~~ 4.4/5 Zutaten für 4 Personen 1 kg Kartoffeln 4 EL Olivenöl 3 grosse Knoblauchzehen 30gr. Parmesan oder Sbrinz 3 EL Paniermehl 1

**mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-parmesan-knusperkartoffeln/>)

---

