



Aktuell
Abo
Vorschau
Einkaufszettel



[Login](#)
Jetzt registrieren Passwort vergessen

[Rezepte](#) [Kochen & Backen](#) [Weinwelt](#) [Starköche](#) [Magazin](#) [Shopping](#) [Forum](#)

Suchen in LECKER.de [Suchen](#)

[Rezeptsuche](#) [Rezept hochladen](#) [Rezept-Galerien](#) [Rezept-Register](#) [Tagesrezept](#) [Menü der Woche](#) [LECKER mobil](#)

LECKER.de » [Rezepte](#)

Knoblauch-Creme-Suppe

Vorspeisen 90 min 300 kcal (0)

Google-Anzeigen

Becel: herzgesund leben

Leckere Rezepte, Sporttipps & Hilfe zum Stressabbau finden Sie hier! www.becel.at

LECKER.de-Newsletter

- Tagesrezept** (täglich)
- Redaktioneller Newsletter** (monatlich)

Ihre E-Mail-Adresse [Anmelden](#)

Rezeptsuche

Rezept suchen [Suchen](#)



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 7 Knoblauchzehen
- 500 g Hähnchenflügel (oder Hühnerklein)
- Salz
- 2 große Tomaten (ca. 200 g)
- 75 g Lauchzwiebeln
- 180 g Kartoffeln
- 1-2 EL Öl
- Pfeffer
- ca. 30 g Butter oder Margarine
- 12 dünn Scheiben Baguette (ca. 60 g)
- 4 Eigelb (Größe M)
- 5 EL Schlagsahne
- Petersilie zum Garnieren

	kJ	Eiweiß	Fett	KH	Broteinheiten
	1260	8	21	20	k.A.

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel vierteln. Hähnchenflügel waschen und zusammen mit 2 Liter Wasser, Zwiebeln, 5 Knoblauchzehen und 1 Teelöffel Salz aufkochen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze 50-60 Minuten köcheln. Inzwischen Tomaten waschen, trocken tupfen, halbieren und die Kerne entfernen. Tomatenhälften in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Restlichen Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in kaltes Wasser legen. Hähnchenflügel (Knoblauch und Zwiebel in der Brühe lassen) mit einer Schaumkelle aus der Brühe heben. Kartoffeln ganz fein in die Brühe reiben und nochmals 10-15 Minuten köcheln lassen. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin goldbraun rösten. Herausnehmen, Tomaten und Lauchzwiebeln kurz im heißen Fett andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Pfanne auswaschen, Fett darin erhitzen und die Baguettescheiben darin rösten. Eigelb und Sahne verrühren und in die heiße Suppe rühren (Nicht mehr kochen lassen). Suppe pürieren, Tomaten und Lauchzwiebeln, bis auf 2 Esslöffel, zufügen und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Brotscheiben in tiefen Tellern anrichten. Mit restlichen Tomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch bestreuen und mit Petersilie garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden. Pro Portion ca. 1260 kJ/ 300 kcal. E: 8 g/ F: 21 g/ KH: 20 g.

Foto: Först
City Food & Foto, Hamburg

Ein Rezept von Food & Foto

[In Kochbuch übernehmen](#)

Google-Anzeigen

Thea - Ihr Backspezialist

Thea: Ihr Backpartner seit über 70 Jahren! www.margarine.at/produkte

Suppenwirtschaft

Täglich frische Suppen und Currys 1090 Wien, Servitengasse 6 www.suppenwirtschaft.at

Leckere Rezepte

5 Tipps für gesunde vollwertige Ernährung. Mit passendem Rezeptbuch. www.messerschmidt-muehlen.de


Die besten Rezeptgalerien


-  **Lecker-leichte Fischküche**
Probieren Sie unsere lecker-leichten Fischgerichte!
-  **Die besten Kaffee-Rezepte**
Kaffee kennt jeder - aber neben dem Getränk gibt es viele Möglichkeiten Kaffee kulinarisch zu verwenden.
-  **Kulinarische Weinregionen**
Jetzt wird Zwiebelkuchen, Wild und Käse kredenzt.
-  **Neue herzhafte Rezepte**
Bei LECKER.de gibt's 3000 neue Rezepte - 15 davon hier.
-  **Rezepte aus dem hohen Norden**
Im hohen Norden weiß man, was gut und lecker ist.
-  **Vampir-Rezepte**
Schaurig-süße Klöstlichkeiten und deftige Rezepte aus der Heimat der Vampire.
-  **Lecker & leicht genießen**
Am liebsten lecker & leicht - aber ab und zu eine süße Sünde.
-  **Risotto: Italien in den Töpfen der Welt**
Es gibt Reis: So vielseitig ist Norditaliens Risotto!

Tägliche neue Aktionen
bei pauldirekt.de. Jetzt anmelden und bis zu -70% ggü. UVP beim Shoppen sparen!

Der KLINGEL Online-Shop
Damenmode in der Sie glänzen. Top-Angebote für Frühjahr und Sommer!

Partnersuche
Finden Sie gezielt den richtigen Partner für eine glückliche Beziehung: Mit ElitePartner.de

LECKER im Abo
 **Rein in den Korb!**
Jetzt 35% sparen - und LECKER testen!

LECKER-ABO
 LECKER empfehlen und selbst Starkoch werden!

Netzwerke & Tools
 **Facebook**
[Wenden Sie Fragen an LECKER.de](#)

Ähnliche Rezepte



