

Geräucherter Knoblauch

Durch Räuchern wird Knoblauch nicht nur länger haltbar, sondern er erhält auch ein unverwechselbar neues Aroma, das zum Kombinieren einlädt.



Knoblauchsuppe

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Vorspeise für 4 Personen

1 Esslöffel Butter

150g Schalotten, grob gehackt

2 geräucherte Knoblauche (Fine Food, siehe Hinweis), geschält, 2 Zehen in Scheibchen, beiseite gestellt, Rest grob gehackt

2 Esslöffel Mehl

6 dl Wasser

2½ dl Halbrahm, flaumig geschlagen

1 Teelöffel Salz

2 Esslöffel Mandelstifte

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauche ca. 5 Min. an-

dämpfen. Mehl begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Wasser dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, pürieren, durch ein Sieb streichen. Rahm begeben, Suppe nur noch heiss werden lassen, würzen.

2. Mandelstifte und beiseite gestellte Knoblauchscheibchen in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Servieren: Suppe in vorgewärmte Schälchen verteilen, mit Mandelstiften und Knoblauchscheibchen garnieren.

Hinweis: Geräucherter Knoblauch ist in grösseren Coop Supermärkten und auf Wochenmärkten erhältlich.

Portion: 299 kcal, E 6g, KH 18g, F 23g

Noch mehr mit Knoblauch



Weitere Rezepte finden Sie auf www.bettybossi.ch/imfokus.

www.bettybossi.ch

- Knoblauchschaum: Schlagrahm mit gepresstem Knoblauch mischen und zu grilliertem Fleisch servieren.
- Knoblauch quer halbieren, bei schwacher Glut grillieren, als Beilage servieren.
- Anstelle von Schnittlauch Knoblauchscheibchen auf Kartoffelsalat verteilen.
- Im Fondue oder zu Raclette servieren – auch im Sommer ein Hit.