

Margarete's Knoblauchcremesuppe



Für 6 Personen

Zutaten:

4 EL	Butter
14 Stk.	Knoblauchzehen
1 Stk.	Zwiebel
½ l	Milch
¼ l	Schlagobers
1 ½ l	klare Gemüsesuppe (Suppenwürfel + Wasser)
6 EL	Mehl glatt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer weiß

Zubereitung:

1. Knoblauchzehen schälen und vierteln
2. Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden
3. Butter in Topf erhitzen
4. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen
5. Mehl begeben – kurz anrösten
6. Mit Suppe, Milch ablöschen
7. Ca. 30 min leicht köcheln lassen
8. Würzen mit Salz, Pfeffer
9. Mit Schlagobers verfeinern

*Mögen aus jedem Samen, den Du säst, wunderschöne Blumen werden,
auf, dass sich die Farben der Blüten in Deinen Augen spiegeln und sie Dir
ein Lächeln auf Dein Gesicht zaubern.*

Irischer Segenswunsch

Kohlrabicremesuppe

Christine Netzl

1 EL Butter
½ Zwiebel
2 Stk. Kohlrabi
2 Stk. mehliges Kartoffel
Salz, selbstgemachte Suppenwürze
etwas Schlagobers oder Frischkäse (z.B. Philadelphia)
Petersilie, Schnittlauch, Kohlrabigrün



gebeizter Lachs oder geräucherte Forelle

Die Butter zerlassen, Zwiebel klein schneiden und in der Butter anschwitzen
Kohlrabi und Kartoffel würfelig schneiden und mit der Zwiebel etwas mitdünsten,
mit Wasser aufgießen, weich köcheln lassen, mit etwas Schlagobers oder 1 EL Frischkäse
verfeinern und danach mit dem Pürierstab cremig rühren, mit Salz und selbstgemachter
Suppenwürze abschmecken

Mit in Streifen geschnittenen Lachs oder geräucherter Forelle (oder auch selbstgemachte
Brotroutons) Petersilie, Schnittlauch und Kohlrabigrün servieren

Selbstgemachte Suppenwürze

Zwiebel, Knoblauch, 1 Fleischtomate
Suppengrün (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel)
Petersilie, Liebstöckl

grobes Salz

leider habe ich keine genauen Mengenangaben, ich mache es immer nach meinem
persönlichen Geschmack

Gemüse, Petersilie und Liebstöckl fein zerkleinern, mit Salz vermischen und auf einem Blech
für ca. 3 – 4 Stunden bei 70°, Heißluft, im Ofen trocknen lassen, Ofentüre nicht ganz
schließen. Wenn alles schön trocken ist nochmals zermahlen, in Gläser füllen und kühl und
trocken lagern

Porreesuppe:

Familie Schulz

40 dag Porree

5 dag Butter

4 Eßl Mehl

2 l Wasser

2 Gemüsewürfel

Salz und Pfeffer

2 Becher Schlagobers



Porree in Butter andünsten, stauben und etwas anrösten, aufgießen, salzen und pfeffern, etwas Muskatnuss beigeben. Zirka 40 Minuten kochen, Gemüsewürfel und Schlagobers dazu und mit dem Stabmixer pürieren und abschmecken.

Als Suppeneinlage empfehlen wir geröstete Schwarzbrotwürfel.