

Party - Knobisuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Gehacktes halb + halb, 3 mittelgroße Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch, 1000 ml Gemüsebrühe, 2 Becher Saure Sahne, 2 Becher Süße Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Paprika edelsüß.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch zerkleinern, entweder Presse, zwischen Salz zerreiben o.ä.

Die Zubereitung:

Gehacktes etwas kross anbraten....um eine zu starke Bräunung zu vermeiden....Zwiebeln und Knoblauch etwas später zugeben. Glasig dünsten. Alles in den Kochtopf umschichten, mit heißer Gemüsebrühe auffüllen und kurz aufkochen. Anschließend die saure und süße Sahne unter Rühren dazu geben. Pikant mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Dazu schmeckt Fladenbrot sehr gut...Kaviarbrötchen aber auch. Guten Appetit