

Knoblauchcremesuppe von Elfriede Petersen 1928



Zutaten:

*12 Knoblauchzehen fein gehackt
30 g Butter
½ l Weißwein
½ l Fleischbrühe
450 g Sahnejoghurt
2 EL Speisestärke
Salz
Weißer Pfeffer
Gemahlener Ingwer
Zucker*

Zubereitung:

Knoblauch in Butter andünsten, Wein und Brühe dazu gießen und bei schwacher Hitze 10 Minuten garen.

Den Joghurt mit der Speisestärke glatt rühren, in die Suppe geben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Zucker abschmecken.