



Tschechische Knoblauchsuppe - Česneková polévka

Die klare Suppe mit viel Knoblauch ist in Tschechien eine beliebte Anti-Kater-Mahlzeit nach einer durchzechten Nacht. Sie soll aber auch Grippe-Patienten wieder auf die Beine helfen. Eher ungeeignet ist sie als Stärkung vor einem Rendez-vous. Sie wird nach unterschiedlichen Rezepten zubereitet, meist kommen Zwiebel, Kartoffeln und Rübeli zum Knoblauch hinzu. Die Suppe wird beim Anrichten mit gerösteten Brotwürfeln (Croûtons) und nach Belieben mit Käsewürfelchen bestreut.

Zutaten (pro Portion)

5-6	grosse Knoblauchzehen
30g	Zwiebel
250g	Kartoffeln festkochend
60g	Rübeli
1/2Tl	Majoran getrocknet
3dl	Gemüsebouillon
40g	Weissbrot vom Vortag
15g	Tafelbutter
30g	Halbhartkäse
	Pfeffer
	Rapsöl

Zubereitung

2 Knoblauchzehen klein hacken, die restlichen Zehen zu Scheiben schneiden. Zwiebel klein hacken. Rüebli zu kleinen Würfelchen schneiden. Brot und Kartoffeln zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Käse klein würfeln.

Gehackter Knoblauch, Zwiebel und Rüebli 2-3 Minuten in Rapsöl dünsten. Kartoffeln zugeben und weitere 2 Minuten unter stetigem Wenden mitdünsten. Bouillon dazugiesen, Knoblauchscheiben und Majoran zugeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen,

bis die Kartoffeln gar sind. Mit Pfeffer abschmecken.

Derzeit die Brotwürfelchen in Butter langsam anrösten, dabei häufig wenden.

Suppe in einen Teller geben, mit den gerösteten Brotwürfelchen und den Käsewürfeln bestreuen.





