

CESNAKOVÁ POLIEVKA – slowakische Knoblauchsuppe

Zutaten

100 g Butter
1 - 1 ½ l Gemüsebrühe
6 Zehen Knoblauch
2 EL Mehl
Petersilie
Reibekäse
Tomatenketchup
Zwieback
1 - 2 Zwiebeln
Salz nach Bedarf



Zubereitung

Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in der Butter kurz anbraten bis sie leicht glasig sind. Nun das Mehl unterrühren bis sich eine goldgelbe Mehlschwitze gebildet hat. Jetzt kommt der vorher gepresste Knoblauch dazu (zerstampfter geht auch). Mit der Gemüsebrühe auffüllen und alles kurz aufkochen lassen. Zuletzt nach Geschmack den Tomatenketchup dazugeben. Falls notwendig, noch nachsalzen.

Vor dem Servieren den Käse, Petersilie und Zwieback (Würfel) dazugeben. Dazu gibt's ein Schwarzbier – Marke Březňák oder auch zwei.