

# Pavel Kohout: Oukrop / Böhmisches Knoblauch-Suppe

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/pavel-kohout-oukrop-boehmische-knoblauch-suppe](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/pavel-kohout-oukrop-boehmische-knoblauch-suppe)

---

## Zutaten:

- 4 Knoblauchzehen
- 250g Griebenschmalz
- 1 Liter Wasser oder Gemüsebrühe
- 1 TL frischer oder getrockneter Majoran
- 1 TL Kümmel
- Salz
- Butter zum Braten
- 4 Scheiben Graubrot oder Bauernbrot

## Zubereitung:

Den Knoblauch schälen, in eine Schüssel pressen, mit dem Griebenschmalz vermischen und mit 2 Löffeln zu 4 Kugeln formen.

Wasser oder Brühe erhitzen und kurz vor dem Aufkochen Majoran und Kümmel zugeben.

Vorsichtig mit Salz abschmecken, da das Schmalz meistens schon salzig ist.

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit erhitzter Butter rundum rösten.

Die Knoblauch-Schmalz-Kugeln in Suppen-Tellern verteilen, dann die heiße Brühe und Brotwürfel darüberggeben.

*Rezept: Pavel Kohout*

*Quelle: alfredissimo! 12.7.1996*