

Blumenkohl- Cremesuppe



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
10 Minuten



Kochzeit
50 Minuten

Zutaten

ca. 700 gr frischer Blumenkohl
1500 ml Brühe
250 ml Sahne
2 El. Butaris Butterschmalz
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Außerdem

pikante Wurst z.B. Chorizo oder ungarischer Kolbász
Brotwürfel
frische Petersilie



zur Webseite



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Blätter des Blumenkohls entfernen und in Röschen teilen.

In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig andünsten. Knoblauch und die Blumenkohlröschen hinzugeben und scharf anrösten. Mit der Brühe ablöschen, mit den Gewürzen abschmecken und zugedeckt ca. 30-40 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die Suppe pürieren und mit der Sahne aufgießen. Einmal aufkochen und wenn nötig zum Schluss nochmal abschmecken.

Die Brotwürfel in einer Pfanne mit ein wenig Butterschmalz scharf anrösten. Zur Seite stellen.
Wurst würfeln und in der gleichen Pfanne anbraten.

Die Suppe mit den Brotwürfeln, Wurst und frischer Petersilie servieren.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

