

Blumenkohlcremesuppe



Zutaten:

Blumenkohl
20g Butter
0,5 l Hühnerbrühe
0,1 l Sahne
0,15 l Milch
Pfeffer
Salz
Muskat
2 Eigelb
2 EL Sahne

Die Blumenkohlrischen von den Stielen abschneiden. Die Stiele und den Strunk in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 20g Butter auslassen und die Würfel darin andünsten. Die Röschen kurz mitandünsten und mit 0,5l Hühnerbrühe ablöschen. 0,1l Sahne und 0,15l Milch hinzugeben und einen Deckel auflegen. Die Suppe aufkochen. Auf niedrigster Stufe ca 20 Min garen. Einige Röschen aus der Suppe nehmen als Einlage für die spätere Suppe. Die Suppe vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab pürieren. Die Suppe mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Die Suppe wieder auf den Herd setzen. 2 Eigelb und 2 Esslöffel Sahne verrühren dann in die Suppe rühren. Die aufgehobenen Röschen in die Suppe geben und nochmal leicht erwärmen dann servieren.