

Blumenkohlcrèmesuppe

Zutaten

Blumenkohl

750 ml Wasser

80 g Butter

150 ml Sahne

150 ml Milch

4 EL Mehl

1 Gemüsebrühwürfel

Zitronensaft

Salz Pfeffer und Muskat

Kräuter

Zubereitung

Den Blumenkohl putzen und in 750 ml leicht gesalzenem Wasser bissfest garen (10-15 Min). Das Kochwasser in eine Schüssel abgießen. Die Butter in einem ausreichend großen Topf zerlassen. Das Mehl unterrühren und langsam das Kochwasser hinzugeben und gut vermischen. Den Gemüsebrühwürfel mit etwas Wasser auflösen und hinzugeben. Die Mischung mit Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Das Ganze bei niedriger Hitze leicht vor sich hinköcheln lassen, öfter umrühren. Den Blumenkohl in kleine Stücke schneiden und in den Topf geben. Die Suppe nun köcheln lassen bis sie dick wird. Dann die Sahne und die Milch einrühren. Die Suppe nochmals mit Gewürzen abschmecken. Je nach Wunsch kann die Suppe noch ein wenig eingekocht oder durch Zugabe von Wasser verdünnt werden. Mit Kräutern garnieren.