

Blumenkohlrahmsuppe

Zutaten (für 10 Portionen)

1 kleiner Blumenkohl
1 Brühwürfel
1 l Wasser
1 Becher Creme fraiche
1 Becher Sahne
Salz
Pfeffer
Zitrone
Butter
1-2 Eigelb
beliebige Einlage (siehe unten)

Zubereitung

Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen und in der Brühe gar kochen (ca. 10 min.). Einige Röschen aus der Brühe nehmen und als Einlage zurückhalten.

Den Rest mit einem Pürierstab pürieren.

Creme fraiche und Sahne hinzugeben und erwärmen, aber nicht mehr kochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Eigelb legieren und dazugeben. Mit den restlichen Blumenkohlröschen garnieren.

Als Einlage sind möglich: Erbsen, Reis, Garnelen oder Lachs. Die Einlage jeweils garen und noch warm zur Suppe geben.