Feine Karfiolcremesuppe

Feine Karfiolcremesuppe mit Porree und Weißwein. Für die schnelle, gesunde Küche das ideale Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 l	Gemüsebrühe
1 Stk.	Karfiol
1 Schuss	Olivenöl
0.5 Stangen	Porree
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Sauerrahm
2 Scheiben	Schwarzbrot
125 ml	Weißwein
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Die Kombination der Zutaten ergibt das feine Aroma dieser **Karfiolcremesuppe**. Dafür zuerst den Karfiol in Röschen teilen und gründlich waschen.

2. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Karfiolröschen und Zwiebelwürfel anrösten.

3. Mit Wein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Würzen mit geriebener Muskatnuss, Pfeffer und Salz. Die Lauchringe in die Suppe geben. Etwa 20 Minuten lang köcheln lassen.

4. Anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Sauerrahm abbinden. Schwarzbrot anrösten und mit der Suppe servieren.

Tipp

Die feine Karfiolcremesuppe mit frischen Lauchringen oder gehacktem Schnittlauch dekorieren.