Blumenkohlcremesuppe

Die Blumenkohlcremesuppe ist eine schmackhafte Gemüsesuppe für den Alltag. Einfach ausprobieren und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Blumenkohl (Karfiol, mittelgroß)
40 g	Butter
50 g	Weizenmehl
500 ml	Wasser
500 ml	Vollmilch
4 EL	Schlagobers (Schlagsahne)
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Blumenkohlcremesuppe** den Blumenkohl in Röschen teilen, gründlich waschen und in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser etwa 12 Minuten weich kochen. Anschließend abgießen, dabei das Kochwasser auffangen.

2. In einem großen Kochtopf die Butter zerlassen, dann das Mehl einrühren und mit einem kleinen Schuss Milch zu einer glatten Mehlschwitze verrühren. Nach und nach die restliche Vollmilch und etwa 500 ml vom Kochwasser hinzufügen – dabei ständig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Etwa 2/3 des gekochten Blumenkohls zur Suppe geben und mit dem Stabmixer fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Den restlichen Blumenkohl als Einlage in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen, den Schlagobers unterrühren und nochmals kurz aufkochen lassen.

Tipp

Die Blumenkohlcremesuppe heiß servieren, nach Belieben mit frisch gehackten Kräutern bestreuen. Dazu passt knuspriges Vollkornbrot oder ein Stück Baguette.