

## Brokkolicremesuppe mit Wein

Gemüse in Topform! Die feine Brokkolicremesuppe mit Wein ist mit diesem Rezept ganz schnell gekocht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



### Zutaten

1 kg	<a href="#">Brokkoli</a>
750 ml	Milch
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
4 Scheiben	<a href="#">Weißbrot</a>
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Kümmel
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Worcestershiresauce
120 ml	Weißwein
60 g	<a href="#">Butter</a>
100 g	Schalotten
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für die Brokkolicremesuppe mit Wein zu Beginn den Brokkoli vom Strunk befreien und in Röschen schneiden. Dicke Stielansätze kreuzförmig einschneiden. In ein Sieb geben und gründlich waschen.
2. Einen kleinen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Einige Brokkoliröschen für die spätere Einlage hineingeben und 5 Minuten kochen lassen. Mit einem Sieb herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen. Restlichen Brokkoli und Schalotten darin einige Minuten andünsten. Mit Milch und Wein ablöschen, einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und etwa 15 bis 20 Minuten lang köcheln lassen.
4. Anschließend die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft, Kümmel und Worcestersauce abschmecken. Zuletzt die gegarten Brokkoliröschen einlegen und kurz mit erhitzen.
5. Während die Suppe kocht, das Weißbrot in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, Knoblauch und Brotwürfel anrösten. Die Suppe in warmen Schalen anrichten und mit den Brotwürfeln servieren.

## Tipp

Vor dem Servieren einen Klecks Schlagobers auf die Brokkolicremesuppe mit Wein geben oder mit frischen Kräutern verfeinern.