

Brokkolisuppe

Die klassische Brokkolisuppe nach einem einfachen Rezept: immer wieder ein Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 Stk.	Brokkoli
750 ml	Wasser
1 Stk.	Suppenwürfel
260 g	Sauerrahm
2 EL	Dinkelmehl

Zubereitung

1. Das Wasser für die **Brokkolisuppe** zum Kochen bringen und die Brühwürfel zufügen. Dazwischen den Brokkoli waschen und in Stücke schneiden.
2. Die Brokkolistücke in die kochende Brühe geben, Temperatur herunterschalten, mit Deckel rund 10 Minuten köcheln lassen. Herd ausschalten. Die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren.
3. Wenn die Suppe nicht mehr kocht, eine Hälfte des Sauerrahms zufügen und einrühren.
4. Die andere Hälfte mit Dinkelmehl zu einer glatten Creme verrühren. Ebenfalls in die Suppe geben und diese erneut aufkochen lassen, dabei ständig rühren, damit keine Klümpchen entstehen.

Tipp

Sauerrahm und Dinkelmehl kann man auch weglassen, dann ist die Brokkolisuppe leichter. Mit verschiedenen Kräutern als Garnitur sieht sie so appetitlich aus wie sie schmeckt.