Rosenkohlsuppe

Die Rosenkohlsuppe mit Sauerrahm gelingt einfach und schmeckt wunderbar aromatisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (große)
700 g	Rosenkohl (frisch oder TK)
1 EL	Rapsöl
850 ml	Gemüsebrühe
150 g	Sauerrahm
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Rosenkohlsuppe** die Röschen waschen, den Strunk abschneiden, die losen Blätter entfernen und halbieren. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken.

2. Jetzt das Öl in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebeln goldgelb andünsten. Den Rosenkohl zugeben und zirka 2 Minuten anrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt bei geringer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

3. Für die Einlage etwas Rosenkohl entnehmen. Den Sauerrahm einrühren und die Suppe mit einem Mixstab pürieren. Abschließend mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die heiße Rosenkohlsuppe anrichten und mit dem beiseite gestellten Rosenkohl garnieren.

Tipp

Zur cremigen Rosenkohlsuppe knusprig, frisches Brot oder Gebäck reichen.