

Rosenkohlsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Rosenkohl, 20 gr Butter, 1 l heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuß(ger.),
4 Esslöffel Creme fraiche, 1 Eigelb.

Die Vorbereitungen:

Rosenkohl putzen, waschen und am Stiel kreuzweise einritzen (dann gart er schneller).

Die Zubereitung:

Rosenkohl in zerlassener Butter andünsten, mit heißer Brühe auffüllen. 15 Minuten kochen lassen,
dann alles pürieren und mit den Gewürzen abschmecken. Creme fraiche und Eigelb unterziehen.

Guten Appetit