

Blumenkohlsuppe



1	Blumenkohl mittlerer Grösse
1 TL	Butter
4 dl	Gemüsebouillon
¼	Zitrone
2dl	Rahm
	Salz, Curry, Cayenne
	Muskatnuss

- 1.) Vom Blumenkohl die Röschen abtrennen, die zarten Stiele kleinschneiden und unter kaltem Wasser kurz spülen
- 2.) Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, das Gemüse kurz in der Butter schwenken mit circa 5dl Gemüsebouillon auffüllen und zugedeckt bei kleiner Hitze gar kochen
- 3.) Die Suppe mit dem Mixer sehr fein pürieren
- 4.) Die Suppe noch einmal aufkochen, mit 1.5 – 2dl Rahm verfeinern, vorsichtig mit Salz, einer Prise Curry und einem Hauch Cayenne sowie einer Spur frisch geriebener Muskatnuss würzen und mit ein paar Spritzern Zitronensaft aromatisieren
- 5.) In vorgewärmte Teller giessen und mit Peterlie garnieren.