

Blumenkohlsuppe „Oma“

CAPURSO-REZEPT-IDEE | FÜR 4 PERSONEN | DAUER: CA. 20 MIN.

Zutaten

250 g Blumenkohl
750 ml Wasser
1 TL Salz
40 g Butter
250 ml Milch
1 Eigelb
2 EL kaltes Wasser
Etwas Salz und Muskat

Tipp

Mit Kräutern, Croutons oder Mandelblättchen verfeinern.



alle Rezepte
auch online –
mit Portionen-
Rechner

Zubereitung

1 Blumenkohl in Röschen schneiden. Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen, Blumenkohl dazugeben, kurz wieder aufkochen und dann bei schwacher Hitze garen.

2 Blumenkohlwasser durch ein Sieb gießen und auffangen. So viel Wasser hinzufügen, bis es 750 ml sind.

3 Butter bei starker Hitze schmelzen lassen, Mehl

hinzufügen und unter stetigem Rühren erhitzen, bis die Masse hellgelb ist.

4 Blumenkohlwasser und Milch nach und nach hinzugeben und ebenfalls unter stetigem Rühren zum Kochen bringen.

5 Für 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen, Eigelb einrühren und Blumenkohl hinzugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

