

Rosenkohlsuppe



Zutaten für drei Personen:

300 g Rosenkohl (netto)
1 L Gemüsebrühe
1 Kartoffel
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Stück Karotte
Ein Stück Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Tomate
75 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat

1. Vom Rosenkohl die äußeren Blätter und den Strunkansatz entfernen. Die Köpfchen gründlich waschen. Dann vierteln. Wenn man die Köpfchen ganz lässt, soll man den Strunkansatz kreuzweise einschneiden.

2. Einen Liter Gemüsebrühe aufsetzen und zum Kochen bringen. Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden, zugeben. Knoblauchzehe schälen, halbieren und zugeben. Ebenso eine geschälte Zwiebel und ein Stück geschälte Karotte. Außerdem ein Stück Schale von einer unbehandelten Zitrone.

3. Dann den Rosenkohl in der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten lang köcheln lassen.

4. Knoblauchzehe, Zwiebel, Zitronenschale aus der Brühe entfernen.

5. Den Rosenkohl und die Kartoffelscheiben zusammen mit etwas von der Brühe in einem Mixbecher mixen. Falls die Flüssigkeit zu dick ist, etwas Brühe nachgießen.

6. In einen anderen Topf geben, die Sahne zugeben und gut verrühren. Noch etwas einköcheln lassen.

7. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Hinweise:

Garnitur mit einem Blättchen Basilikum.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Suppen, vegetarisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 08.01.2023