

Rosenkohlsuppe

Zutaten:

500 g Rosenkohl
300 g Kartoffeln
1 Zwiebel
30 g Butter
1 l Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

Zwiebel kleinschneiden, Rosenkohl putzen und evtl. einige Blätter zur Deko beiseitelegen. Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebeln, Rosenkohl und Kartoffeln andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Sahne zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Danach die Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Rosenkohlblätter zur Suppe geben und leicht ziehen lassen.

Die Suppe können Sie mit unterschiedlichen Einlagen und Toppings servieren:

Croutons/ Backerbsen
geröstete Walnüsse oder Sonnenblumenkerne
Wiener Würstchen
Mettenden
gebratenen Speck