Karfiolcreme Suppe

Diese Suppe ist besonders an einem kalten Winterabend zu empfehlen.
Die Suppe am besten mit ein paar angerösteten Weißbrotstücken garnieren und servieren.

Zutaten

Menge	Zutat
	Karfiol
1 Stk	Karfiol
	Creeme
2 Stk	Zwiebeln
3 EL	Butter
3 EL	Mehl glatt
1	Ei
1 l	Rindsuppe
1 Becher	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
	Servieren
3 Stk	Weißbrot
3 Zweige	Petersilie
1 EL	Olivenöl

Zubereitung Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		Karfiol (10 Minuten)
☐	1.	1 Stk Karfiol gut waschen, putzen und in kleine Röschen schneiden und in eine Schüssel geben.
		Creme (10 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	2.	2 Stk Zwiebeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit 3 EL Butter glasig dünsten. Nun mit 3 EL Mehl glatt stauben, gut umrühren und mit 1 l Rindsuppe aufgießen
		Suppe (35 Minuten)
☐	3.	Anschließend die vorbereiteten Karfiol-Stücke dazugeben und zirka 35 Minuten weichkochen. Danach mit einem Stabmixer auf die gewünschte Konsistenz pürieren und mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer abschmecken.
		Karfiolcremesuppe verfeinern (5 Minuten)
☐	4.	1 Becher Schlagobers mit 1 Ei in einer Schüssel verrühren und vorsichtig in die Karfiolcremesuppe einrühren. Bei Bedarf nochmals mit 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken.
		Servieren (10 Minuten)
☐	5.	3 Stk Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl leicht anbraten. Nun noch 3 Zweige Petersilie fein hacken und zusammen mit den vorbereiteten angebratenen Weißbrotwürfeln servieren.

Tipp

Wenn man gerne Karfiol-Stückchen haben möchte, dann etwas vorsichtiger mit dem Stabmixer. Man kann natürlich anstelle der Rindsuppe auch eine pflanzliche Suppe nehmen.

Suppen

Light

- **Schwierigkeit**
  Leicht
- **Bewertung**
  Keine Bewertung

Alkohol

Besuch

Zeitkategorie
Mittel

Zeit
1 Stunde 10 Minuten

- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
  Günstig
- **Punkte**
  0