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 1Karfiol gut waschen, putzen und in kleine Röschen schneiden und in eine Schüssel geben.

Creme (10 Minuten)
☐
2.

2 Stk 2Zwiebeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit
3 EL 3Butter glasig dünsten. Nun mit
3 EL 3Mehl glatt stauben, gut umrühren und mit
1 l 1Rindsuppe 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 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer abschmecken.

Karfiolcremesuppe verfeinern (5 Minuten)
☐
4.

1 Becher 1Schlagobers mit
1 1Ei in einer Schüssel verrühren und vorsichtig in die Karfiolcremesuppe einrühren. Bei Bedarf nochmals mit
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer und
1 Prise 1Muskat abschmecken.

Servieren (10 Minuten)
☐
5.

3 Stk 3Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit
1 EL 1Olivenöl leicht anbraten. Nun noch
3 Zweige 3Petersilie 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
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

  Mittel

- **Zeit**

  1 Stunde 10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Günstig

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste