



Blumenkohlsuppe mit Sahne

1 kleiner Blumenkohl (ca. 500 g), 2 El Butter, 1 Zwiebel, 1 Tl Mehl, Muskat, ¼ l Brühe, weißer Pfeffer, ½ l Milch, 2 – 4 El Sahne, 4 El gehackte Petersilie, Salz

Den Blumenkohl vom Laub befreien, waschen und zerteilen. Dazu die Röschen abschneiden und den Stiel und den Strunk ohne harte Teile klein schneiden. 2 Liter Wasser mit 2 El Salz aufkochen, Röschen darin kurz, Stiele länger sprudelnd kochen und abtropfen lassen.

Die Butter in einem Suppentopf schmelzen lassen und das Mehl einrühren. Die Brühe und die Milch unter weiterem Rühren zugeben. Die Zwiebel schälen, fein reiben und zur Suppe geben. Alles für 10 min bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Stiele pürieren und mit der Sahne zur Suppe geben. Einmal aufkochen, abschmecken und die Röschen darin erhitzen. Die Suppe mit Petersilie bestreut servieren. (*Zubereitungszeit ca. 35 min*)

Der Romanesco ist eine Variante des Blumenkohls, die in der Nähe von Rom gezüchtet wurde. Seit dem 16. Jahrhundert wird er auch in Deutschland angebaut. Er wird meistens gekocht gegessen, hat einen hohen Gehalt an Vitamin C und übertrifft darin den Blumenkohl. Das Rezept für die Suppe ist für den Romanesco identisch zu verwenden.