

Brokkoli - Cremesuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	kg	Brokkoli
		Salz
100	Gramm	Schalotten
60	Gramm	Butter
2	Essl.	Mehl
1/4	Ltr.	Weißwein
1	Ltr.	Milch
		Worcestersoße
		Frisch gemahlener Pfeffer
1	Messersp.	Gem. Kümmel
	Etwas	Zitronensaft
4	Scheiben	Kastenweißbrot
2		Knoblauchzehen

Anleitung:

Brokkoli putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zum Garnieren einige schöne Röschen in Salzwasser 5 Minuten sprudelnd kochen. Abgezogene Schalotten und restlichen Brokkoli in 30 g heißer Butter andünsten. Wein und 3/4 Liter Milch zufügen und im geschlossenen Topf 30 Minuten kochen. Mit dem Schneidestab des Handrührgerätes oder im Mixer pürieren. Die Suppe mit Worcestersoße, Salz, Pfeffer, Kümmel und Zitronensaft abschmecken. Evtl. restliche Milch zugießen. Weißbrot in Streifen in restlicher heißer Butter mit zerdrücktem Knoblauch goldgelb braten. Suppe mit Brokkoli-Röschen und Brotwürfel servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.