

# Rosenkohlcremesuppe

---

700 g Rosenkohl, 2 Zwiebeln, 80 g Butter, 1 Liter Gemüsebrühe, 1 Becher Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, 5 Scheiben Toast, ca. 100 g Butter für die Croutons

Für die Croutons Butter in einem Topf erhitzen und das in Würfel geschnittene Toastbrot darin anbräunen.

Die Rosenkohlröschen putzen und waschen, am Ansatz kreuzweise einschneiden. Zwiebeln schälen und hacken. Die Gemüsebrühe erhitzen. Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Den Rosenkohl sowie die heiße Gemüsebrühe zugeben und alles zugedeckt bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Danach mit einem Schaumlöffel ca. 1/3 der knackig gargekochten Rosenkohlröschen aus dem Topf heben und diese beiseite stellen.

Den übrigen Rosenkohl mit der Flüssigkeit pürieren und im Topf noch mal kurz aufwallen lassen, dann Crème fraîche hinein rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die ganzen Rosenkohlröschen in der fertig abgeschmeckten Suppe wieder erwärmen und mit etwas Paprika bestäuben.

Croutons nicht vergessen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!