

Blumenkohlpüreesuppe von Beat Schmid

Mengen für 10 Personen

1

Den Blumenkohl waschen, in Röschen teilen und in der Brühe gar, aber nicht zu weich kochen. Danach die Röschen mit der Schaumkelle aus der Brühe nehmen und zur Seite stellen.

2

In einem kleinem Topf die Butter zerlassen, Mehl einrühren und goldgelb anschwitzen. Die Mehlschwitze mit der kalten Milch glatt rühren, ca. 2 Schöpfkellen Brühe untermischen und kurz aufkochen lassen, anschließend mit dem Schneebesen in die Brühe rühren und alles nochmals aufkochen lassen.

3

Die gehackte Petersilie zugeben und evtl. mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Die Blumenkohlröschen zugeben und die Suppe ca. 5 Minuten ziehen lassen

Gewürze: Salz, Petersilie, Muskatnuss

Ausrüstung: Rüstmesser, Pürierstab

2 ½ kleiner Blumenkohl frisch

2 ½ Liter Geflügelbrühe

125 Gramm Butter

5 Esslöffel Mehl, leicht gehäuft

625 ml Milch

Petersilie gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

(mehr dazu bei www.kochbar.de)