

Brokkoli Lauch Cremesuppe



Rezept: 0112

Liste: 3.8. Suppen

Kategorie:

Gemüse, Wurst

Quelle:

CookBack

Rezeptbeschreibung

Den Knoblauch sowie die Schalotten schälen und klein würfeln. Die Brokkoli Röschen vom Strunk trennen und teilen. Den Strunk schälen und ebenfalls klein schneiden. Lauch halbieren gut waschen und in halbe Ringe schneiden.

Das Öl in einen ausreichend großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Danach den Knoblauch zugeben. Brokkoli und Lauch ebenfalls zugeben und alles weiter kurz anbraten. Gemüsebrühe, Milch und zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles zusammen ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Gemüse Komponenten sollten weich aber nicht verkocht sein. Sahne zugeben und alles gut mit einen Standmixer oder Pürierstab mixen. So dass eine cremige Masse entsteht. Zu Abschluss die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kräutern abschmecken. Alles noch ein wenig ziehen lassen aber nicht mehr kochen.

Die Schinkenwurst in einer Pfanne scharf anbraten und als Topping zu den Tellern geben. Mit Minzblättern und zerstoßenen Rosa Pfeffer garnieren.

Zutatenliste für 4 Personen

400 g Brokkoli
250 g Lauch
100 ml Sahne
100 ml Milch
300 ml Gemüsebrühe
2 Schinkenwürste, geräuchert
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 - 2 EL Rapsöl
 $\frac{1}{2}$ TL Estragon
 $\frac{1}{2}$ TL Koriander
Muskat
Minze frisch als Garnitur
Rosa Beeren als Garnitur
Salz und Pfeffer