Die Kochlöffel

Seit 2013

08.02.2017 Ändu Schindler

Anzahl: 8 Personen

Rezeptgruppe: Suppe

Saison: Winter/Frühjahr

Blumenkohlsuppe mit Speckcroutons

Vor- und Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten

Suppe:

750 g Blumenkohl

1 Bund Frühlingszwiebeln

2 EL Butter

1dl Noilly Prat

1.2 Liter Gemüsebouillon

1.5 dl Rahm

2 Prisen Cayenpfeffer

1 Bund glattblättrige Petersilie

Speckcroutons:

160 g magere Bratspecktranchen

4 Scheiben Toastbrot

1 EL Bratbutter

Zubereitung

1. Den Blumenkohl kalt spülen. Den Strunk keilförmig herausschneiden, dann den Blumenkohl in daumengrosse Röschen teilen. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt dem schönen Grün hacken.

2. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin andünsten. Die Blumenkohlröschen beifügen, Noilly Prat und Bouillon dazugiessen und alles zugedeckt 15 Minuten kochen lassen.

3. Inzwischen den Bratspecktranchen in Streifchen schneiden. Das Toastbrot klein würfeln.

4. In einer beschichteten Bratpfanne ohne Fettzugabe den Speck langsam im eigenen Fett leicht knusprig braten. Den die Bratbutter beifügen und aufschäumen lassen, die Brotwürfelchen dazugeben und kurz mitbraten, bis sie golden sind. Alles auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Die Petersilie fein hacken.

6. Den Rahm zur Suppe giessen und diese mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Mit Cayennepfeffer und wenn nötig etwas Salz abschmecken.

7. Unmittelbar vor dem Servieren 2/3 der Petersilie in die Suppe geben und diese nur noch gut heiss werden lassen. Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit den Speckcroutons sowie der restlichen Petersilie bestreuen.