

FW 060033

LEICHTE ROSENKOHLSUPPE MIT MARONIPÜREE

Für 4 Personen

Zutaten:

- 25 g Zwiebeln, fein gehackt
- 25 g Butter
- 120 g Rosenkohl, fein geschnitten
- 2 EL Mehl
- 8 dl Wasser
- etwas Hühnerbouillonpaste
- 20 g Maronipüree
- 1 Sp Weisswein zum Abschmecken
- 1/2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Gehackte Zwiebeln oder Schalotten im Butter leicht glasig dünsten. Den feingehackten Rosenkohl beifügen und ebenfalls glasig dünsten. Mit dem Mehl bestäuben, dann mit dem Wasser auffüllen. Abschmecken mit der Hühnerbouillonpaste und leicht köcheln lassen. Nicht zu lange, denn die Rosenkohlstreifen sollten nicht verkochen. Kurz vor dem Servieren den Rahm und das Maronipüree beifügen. Nochmals abschmecken und eventuell etwas nachbinden, wenn die Suppe zu dünn ist. Servieren in heissen Tassen und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.