

# Rosenkohlrahmsuppe

Mild-cremig im Geschmack.

**Eine vegetarische Suppe, die Rosenkohlrahmsuppe. Besonders in der kalten Jahreszeit ist Rosenkohl ein beliebtes Gemüse und sehr vielseitig einsetzbar. Die Zubereitung der Rosenkohlsuppe ist unkompliziert. Die Zutaten sind schnell zu bekommen und es dauert nicht lange, dann kann man die Rahmsuppe mit Rosenkohl genießen.**

## Zutaten

- 600 g Rosenkohl
- Salz
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 3/4 l Gemüsebrühe
- 150 g Creme fraiche
- Pfeffer
- Salz
- 2 TL Zitronensaft
- Muskat
- 1 EL Petersilie

## Zubereitung

- Rosenkohl putzen und die Strünke kreuzweise einschneiden. Wasser zum Kochen bringen, salzen und den Rosenkohl darin ca. 10 Minuten garen. Rosenkohl abgießen.
- Zwiebeln würfeln und in einem Topf in Butter andünsten. Rosenkohl dazugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. 10 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Suppe pürieren. Creme fraiche einrühren, dabei etwas Creme für die Deko zurück behalten. Mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft und Muskat abschmecken.
- Rosenkohlrahmsuppe auf Teller verteilen und je 1 TL Creme fraiche in die Mitte der Suppe geben. Mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/rosenkohlrahmsuppe/>