



Blumenkohlsuppe mit Safran und gebackenen Röschen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Spannend, was aus dem langweiligen, faden Gemüse zu machen ist!

Zutaten

- 1 großer Blumenkohl
- 1 Tütchen Safran
- 400 ml Milch
- 300 ml Fleisch, - ersatzweise Gemüsebrühe
- 100 ml Creme fraiche oder saure Sahne
- 30 g Butter
- Saft 1/2 Zitrone
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für den Back Teig:
 - 1 El Mehl
 - 1 kleines Ei
 - Etwas Milch
 - Salz, Pfeffer, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Aus dem geputzten Blumenkohl, 12 kleine Röschen für die Einlage schneiden; den Rest für den Ansatz in groben Stücke.

Schritt2

Die Milch mit der Brühe und dem Safran aufkochen, salzen, pfeffern und zunächst die Blumenkohlröschen 2 - 3 min. blanchieren.

Schritt3

Mit einer Schaumkelle heraus fangen, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Den restlichen Blumenkohl in den Fond geben und 6 - 8 min. weich kochen.

Schritt5

Mit dem Stabmixer pürieren, zurück aufs Feuer, "aufstoßen" lassen, mit Salz, gemahlenem weißen Pfeffer und etwas Zitronensaft pikant abschmecken.

Schritt6

Zeitgleich die Blumenkohlröschen mit etwas Mehl bestäuben, durch den Ausback Teig ziehen und knusprig, goldgelb heraus backen; auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Kurz vor den Servieren mit etwas kalter Butter schaumig "auf mixen" und in vorgewärmten Suppentellern anrichten.

Schritt9

Die gebackenen Blumenkohl Röschen in der Mitte platzieren und mit einigen Kerbel Blättchen garniert servieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blumenkohlsuppe-mit-safran-und-gebackenen-roeschen/>