

Broccolicremesuppe

Zutaten:

350 g Broccoli
25 g Butter
2 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
Pfeffer
Cayennepfeffer
Sojasauce
Zitronensaft

Zubereitung:

Den Broccoli putzen, die Röschen abtrennen, die Stiele, wenn nötig, schälen. Zuerst die Röschen in Salzwasser bissfest kochen, mit einer Schaumkelle herausfischen und eiskalt abschrecken. Im selben Kochwasser die Stiele weich kochen, dabei auch die grob zerschnittene Zwiebel und den Knoblauch mitkochen. Das Gemüse muss jetzt so weich sein, dass es sich durchs Sieb streichen lässt – einfacher ist es jedoch, es im Mixer fein zu pürieren, dabei soviel Kochwasser hinzufügen, bis die richtige Suppenkonsistenz erreicht ist. Schließlich die eiskalte Butter untermixen, damit die Suppe cremig wird. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Sojasauce sowie einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Die Broccoliröschen in dieser Suppe wieder erwärmen und servieren

Druck-Version

