

ROSENKOHLCREMESUPPE

ZUTATEN		ZUBEREITUNG
1 EL	Butter	<ul style="list-style-type: none"> - Zwiebel würfeln; - Rosenkohl putzen und waschen; - Kartoffel waschen, schälen und würfeln. - Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Rosenkohl und Kartoffelwürfel darin andünsten, mit Brühe aufgießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 - 15 Minuten garen. - Die Hälfte des Rosenkohls herausnehmen, evtl. halbieren, den Rest in der Brühe pürieren. - Evtl. noch etwas Brühe zugeben. - Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, mit Crème fraîche verfeinern. - Restlichen Rosenkohl wieder zugeben, bei Bedarf nochmal erwärmen, anrichten.
1	Zwiebel	
500 g	Rosenkohl	
1	Kartoffel	
1 l	Gemüsebrühe	
	Salz und Pfeffer	
	Muskat	
100 g	Crème fraîche	