



Blumenkohlsuppe

Ergibt 4-6 Portionen

500 g Blumenkohl
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Esslöffel Butter
1/2 dl Noilly Prat
8 dl Gemüsebouillon
80 g magere Bratspeckscheiben
2 Scheiben Toastbrot
½ Esslöffel Bratbutter
1 Bund glattblättrige Petersilie
1 dl Rahm
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 gute Prise Cayennepfeffer
Salz

1. Den Blumenkohl kalt spülen. Den Strunk keilförmig herausschneiden, dann den Blumenkohl in daumengrosse Röschen teilen. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün hacken.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin andünsten. Die Blumenkohlröschen beifügen, Noilly Prat und Bouillon dazu giessen und alles zugedeckt 5 Minuten kochen lassen.

3. Jetzt etwa die Hälfte der Blumenkohlröschen mit einer Schaumkelle herausheben und beiseite stellen. Die Suppe mit dem verbliebenen Blumenkohl nochmals zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.
4. Inzwischen die Bratspecktranchen in Streifchen schneiden. Das Toastbrot klein würfeln.
5. In einer beschichteten Bratpfanne ohne Fettzugabe den Speck langsam im eigenen Fett leicht knusprig braten. Dann die Bratbutter beifügen und aufschäumen lassen, die Brotwürfelchen dazugeben und kurz mitbraten, bis sie golden sind. Alles auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Die Petersilie fein hacken.
7. Den Rahm zur Suppe giessen und diese mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Mit Zitronenschale, Cayennepfeffer und wenn nötig etwas Salz abschmecken.
8. Unmittelbar vor dem Servieren die beiseitegelegten Blumenkohlröschen sowie $\frac{1}{2}$ der Petersilie in die Suppe geben und diese nur noch gut heiss werden lassen. Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit den Speckcroutons sowie der restlichen Petersilie bestreuen.