

Super Kohl – super cool !

Rosenkohlsuppe

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

500 g Rosenkohl
1 Tl Fleischbrühe instant
1 Tl Speisestärke
1 Eigelb
2 El saure Sahne
1/8 Butter
Salz u. Pfeffer
Zucker

EIN REZEPT VON:

AUS:

Kochbuch der Besser Landfrauen

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Die Röschen putzen, waschen u. am Strunk kreuzförmig einschneiden.
10 min kochen. 10 Röschen aus dem Kochwasser nehmen. Den Rest
der Röschen pürieren, 1/2 l Wasser und die Instantbrühe dazugeben und
aufkochen. Stärke mit Wasser anrühren und saure Sahne zugeben und
in die Suppe rühren. Nochmals erhitzen (aber nicht aufkochen). Die
Butter zufügen und würzen
Zum Abschluss die beiseitegestellten Röschen vierteln und in die Suppe
geben.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.