



## Blumenkohlsuppe mit Safran

Blumenkohl kann sehr vielfältig zubereitet werden, so er harmoniert sehr gut mit exotischen Gewürzen wie Kurkuma und Safran. Für die Suppe wird Zwiebel angegünstet und dabei auch der Safran kurz mitgedünstet - die Zwiebel unterstützt den Geschmack des Safrans ausgezeichnet.

Für eine Suppe kann fast der ganze Blumenkohl mit dem Störzen verwendet werden, einige schöne Röschen werden nur kurz in der Suppe gegart und danach leicht angeröstet und am Schluss in die pürierte Suppe gegeben. Kurkuma schmeckt fein bitter, und nur leicht scharf, der Suppe verleiht er vor allem ein kräftige Farbe.

### Zutaten (2 Vorspeisen)

1 kleiner Blumenkohl, ca. 200g  
1 kleine Zwiebel, ca. 20g  
1 Briefchen Safran  
1/2Tl Kurkuma  
5dl Gemüsebouillon  
50g Sauerrahm  
1El Mandelblättchen  
Bratbutter

### Zubereitung

Den Störzen des Blumenkohls leicht kappen. Den Kopf in schöne Röschen zerteilen. Störzen, Kiele und kleines Blattwerk grob hacken.

Zwiebel fein hacken. In Bratbutter glasig dünsten, Safran zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon dazugießen und aufkochen. Blumenkohl zugeben und ca. 7-8 Minuten köcheln lassen. Die schönsten Röschen herausfischen und beiseite stellen. Den Rest weitere 12 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Suppe in ein hohes Gefäss geben, pürieren und in die Pfanne zurückgiessen.  
Sauerrahm und Kurkuma zugeben und kurz aufkochen. Suppe bis zum Anrichten warmhalten.

Mandelblättchen in einem Pfännchen ohne Fett hellbraun anrösten.

Beiseite gestellt Röschen je nach Grösse halbieren. In Bratbutter leicht anrösten.

Suppe anrichten, die Röschen zugeben und mit Mandelblättchen bestreuen. Ev. mit wenig Petersilie garnieren.







