

Blumenkohlsuppe nach Omas Rezept



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Blumenkohl
- 40 g Butter
- 40 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Muskat
- 250 ml Milch

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche den Blumenkohl. Zerkleinere die Röschen und den Strunk.
2. Gib den Blumenkohl mit reichlich Salzwasser in einen Topf und koche ihn 10 Minuten. Gieße ihn dann ab und fange dabei das Kochwasser auf.
3. Fülle das Kochwasser auf 750 ml auf.
4. Bring die Butter in einem Topf zum Schmelzen. Rühre das Mehl ein und gieße dann gleich das Blumenkohl-Kochwasser und die Milch auf. Rühre dabei gut um. Lass die Suppe 5 Minuten köcheln.
5. Schalte die Hitze ab. Rühre das Eigelb und den Blumenkohl in die Suppe.
6. Schmecke die Blumenkohlsuppe mit Salz, Pfeffer und Muskat ab.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

