



## **ROSENKOHLSUPPE MIT ÜBERBACKENER CURRYSAHNE**

350 g Rosenkohl  
1 Zwiebel  
Butter

500 ml Gemüsefond  
100 ml Sahne

Salz, Pfeffer  
Muskatnuss

200 ml Sahne  
Curry  
1 Eigelb  
Sahne heben.

putzen und halbieren.  
würfeln und in  
glasig dünsten. Rosenkohl  
zugeben. Mit  
und  
aufgießen. Rosenkohl  
weich kochen und fein  
pürieren. Mit  
und  
abschmecken.  
Suppe durch ein feines  
Sieb streichen  
(passieren).  
schlagen  
mit  
verrühren und unter die

Suppe in ofenfeste Gläser geben und Currysahne  
darauf verteilen und hellbraun überbacken.

## **Tipp:**

### **Glacierter Rosenkohl mit Haselnüssen**

Rosenkohlblätter von den Röschen lösen. Zucker karamellisieren, Butter dazugeben und mit Gemüsefond ablöschen. Rosenkohlblätter dazugeben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und mit Haselnussbutter (gehackte Haselnüsse rösten und Butter dazugeben) servieren.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Baur'. The signature is fluid and cursive, with a large initial 'M' and a long, sweeping underline.