

# Edelkäsiges Brokkolisüppchen

© Joachim Brendel

## Zutaten für ca. 2 Liter

400 g Brokkoli  
2 L Wasser  
1 TL Salz  
1 TL Natron  
2 EL Butter  
2 EL Mehl  
1 Ei  
2 TL Rinds Bouillon instant  
250 g Sahne, süß  
100 g Roquefort Käse  
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung:

Die Brokkoliröschen mit dem Salz und Natron in 2 L kochendes Wasser geben und ca. 10 Minuten gar kochen.

Brokkoli aus dem Wasser nehmen, Gemüsewasser beiseite stellen. Brokkoli mit etwas Gemüsewasser fein pürieren, dabei ein rohes Ei unterarbeiten.

Im hohen Topf das Mehl in der Butter anschwitzen und klumpenfrei das Gemüsewasser bei großer Flamme mit Schneebesen einrühren (Stufe 6 Elektro). Flüssigkeit weiter kochen lassen. Bouillon einrühren und den pürierten Brokkoli zugeben. Mit Schneebesen die Sahne unterziehen und alles kräftig mit dem Pfeffer abschmecken.

Hitze zurücknehmen (Stufe 3 Elektro) Schließlich den grob gehackten Roquefort Käse in der heißen Suppe schmelzen. Alles nochmals gut mit dem Schneebesen bearbeiten.

Suppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln garnieren.

**Schmeckt köstlich.**

