Rezept

Blumenkohlcurry

Ein Rezept von Blumenkohlcurry, am 01.06.2025

Zutaten

1	kleiner Blumenkohl
1 EL	Butter
50 ml	Milch
1 TL	Zucker
	Salz
2	rohe Bratwürstchen
1	Zwiebel
200 ml	Gemüsebrühe
1 TL	mildes Currypulver
2 EL	Crème fraîche
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Blumenkohl waschen und in Röschen teilen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten.

2. Blumenkohl zu den Zwiebeln geben. Gemüsebrühe und Milch angießen. Currypulver und Zucker unterrühren. Zum Kochen bringen, dann zugedeckt 15 Min. köcheln lassen, bis der Blumenkohl gar ist.

3. Topf vom Herd nehmen, etwa die Hälfte des Blumenkohls herausnehmen und zur Seite stellen. Crème fraîche zum restlichen Blumenkohl geben und alles fein pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Aus den Bratwürstchen portionsweise das Brät herausdrücken und zu kleinen Klößchen formen. Sauce erhitzen, Klößchen darin bei schwacher Hitze in 5 Min. gar ziehen lassen. Sauce mit Klößchen und Blumenkohl anrichten. Servieren Sie Basmatireis mit gehackter Petersilie gemischt dazu.