

# „Blumenkohl - wie ich ihn mag

© Joachim Brendel

1 Blumenkohl (groß, ganzer Kopf)  
gut putzen, von Blättern befreien und im  
Ganzen (Strunk nach unten) ca. 15-20 Mi-  
nuten in reichlich Salzwasser kochen

## Für die Soße:

2 EL Mehl in  
2 EL Butter (anschwitzen)  
200 g süße Sahne und  
600 g Wasser (besser: Blumenkohlwasser)

mit Schneebesen einrühren und aufkochen.  
Nach und nach bei leichtem Kochen

½ TL klare Rinder-Bouillon instant,

200 g Milkana Kräuterschmelzkäse (oder  
Gorgonzola),  
2-3 EL geriebener Parmesan,  
sowie kräftig schwarzer Pfeffer und Muskat  
aus der Mühle

mit Schneebesen einrühren und nochmals  
kurz aufkochen. Falls notwendig mit noch  
mehr Parmesan oder etwas Stärke binden.

Den Blumenkohl mit in Butter gerösteten  
Semmelbröseln und viel glatter frisch ge-  
hackter Petersilie überstreuen.

Dazu Petersilien-Kartoffeln oder ganz ein-  
fach Brot und ein gutes Bier. **Klasse.**

