

# Karfiolpüree mit Kaffee

## Kaffee-Obers

150ml Obers

100g Kaffeebohnen

Kaffee in einem Topf erhitzen, anschließend Obers dazugeben & 15 min ziehen lassen. Abseihen.

## Püree

1 Stk Karfiol

2 EL Butter

250ml Geflügelfond

100ml Kaffee-Obers

Salz

Karfiol klein schneiden, in Butter anschwitzen, Geflügelfond begeben und weich kochen. Am Schluss das Kaffeeobers begeben, salzen und fein mixen.

Passt gut zu Wildgeflügel , Gansl, Ente, Reh & Rotkraut