

Broccolicrèmesuppe von Judith Städler

Mengen für 17 Personen

Butter in einer Pfanne warm werden lassen und Zwiebeln andämpfen.

Broccoli offen ca. 3 Min. mitdämpfen.

Gemüsebouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 15 Min. köcheln, pürieren, zurück in die Pfanne gießen.

Crème fraîche darunterrühren, nur noch erwärmen

würzen, zugedeckt beiseite stellen.

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.7 g Butter	1.25 EL Butter
680 g Zwiebeln	5 Stück Zwiebeln, grob gehackt
1.27 kg Broccoli	Broccoli, in Röschen, Stiel geschält, in ca. 1 cm dicken Scheiben
2.125 kg Bouillon	2.5 l Gemüsebouillon
13.6 g Crème fraîche	10 EL Crème fraîche