

Broccolicrèmesuppe von Judith Städler

Mengen für 23 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

2.3 g Butter	1.25 EL Butter
920 g Zwiebeln	5 Stück Zwiebeln, grob gehackt
1.73 kg Broccoli	Broccoli, in Röschen, Stiel geschält, in ca. 1 cm dicken Scheiben
2.875 kg Bouillion	2.5 l Gemüsebouillon
18.4 g Crème fraîche	10 EL Crème fraîche