Broccolicrèmesuppe von Judith Städler

Mengen für 10 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.

Creme fraîche darunterrühren, nur noch erwärmen

würzen, zugedeckt beiseite stellen.

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 g Butter	1.25 EL Butter
400 g Zwiebeln	5 Stück Zwiebeln, grob gehackt
750 g Broccoli	Broccoli, in Röschen, Stiel geschält, in ca. 1 cm dicken Scheiben
1.25 kg Bouillion	2.5 l Gemüsebouillon
8.0 g Crème fraiche	10 EL Crème fraîche