

Brokkoli Suppe

von Raphael Meng

Mengen für 48 Personen

12 Stück Zwiebeln	klein Würfeln und andünsten im Öl
4.8 dl Öl	Raps, Sonnenblumen, Oliven...
3.84 kg Broccoli	
4.8 Liter Wasser	
96 g Bouillion	siehe Packung für Menge pro Wasser, kann auch einfach abgeschmeckt werden.

Zwiebel im Öl andünsten.

Broccoli klein schneiden, zuerst Sturze/Stiel schälen, schneiden und beigen, nachher Rest des Broccoli.

Nach kurzem andünsten mit Wasser abschrecken und auffüllen.

Köcheln lassen bis der Broccoli weich ist, pürieren.

Option: mit 2,3 dl Kokosmilch pro Liter Wasser verfeinern. 2-3 Kartoffeln pro 10 Personen zugeben für eine cremigere Suppe.