

# Brokkolicrèmesuppe

## Zutaten (12 Portionen):

- 1 Zwiebel
- 500 g Brokkoli
- 1 EL Butter
- 3/4 Ltr. Rinderfond
- 200 g Räucherlachs
- 75 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

## Zubereitung:

Bohnen in einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und würfeln. Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen, dicke Stiele kleinschneiden. Butter in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten, mit Rinderfond ablöschen und aufkochen. Brokkoli zufügen. Nach knapp 5 Minuten einige Brokkoliröschen herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen.

Räucherlachs in Streifen schneiden. Brokkoli im Rinderfond pürieren, Crème fraîche einrühren und kurz aufkochen lassen. Brokkolisuppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Beiseite gestellte Brokkoliröschen und Lachsstreifen hinzufügen und servieren.

## Quelle:

??? Vor Jahren aus einer Zeitschrift abgetippt.