



Brokkolisuppe – 5l Schnellkochtopf

ZUTATEN: (für 6 Personen)

2 Stück Brokkoli (kleine Röschen)
2 Schalottenzwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 einzelne Stangen Staudensellerie
100 ml Noilly Prat
Gemüsebrühe
Rapsöl
Salz, frischer Pfeffer
1 TL Rohrzucker oder Akazienhonig
150 ml Sahne oder Philadelphia-Käse
5% Fett
150 g tiefgefrorene Krabben

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Dorotherm 5 l Schnellkochtopf

ZUBEREITUNG:

1. Zutaten klein geschnitten in Öl andünsten, Zucker oder Honig dazu geben, ebenso Salz und Pfeffer, dann mit Noilly Prat und Brühe aufgießen bis der Brokkoli bedeckt ist.
2. Topf mit Druckdeckel verschließen und vom 2. roten Ring an 6 Minuten auf dem Herd kochen lassen.
3. Anschließend abdampfen und das Gemüse in der Küchenmaschine fein pürieren.
4. Pürierte Suppe zurück in den Topf geben, noch einmal kurz aufkochen, mit Salz/Pfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken, evtl. eine Chili-Schote fein zerdrückt dazu geben.
5. Krabben kurz in Brühe und Zitrone aufkochen, absieben und auf die geschlagene Sahne oder Käse geben.

KOCHZEIT

6 Minuten (ab dem 2. Roten Ring)

TIPP

Die Brokkolisuppe bleibt 2 Stunden heiß