



# Dubarry-Suppe

## Zutaten für 1,3 l Suppe

BLUMENKOHL	500 G	BUTTER	12 G	MUSKATNUSS	1 PRISE
LAUCHSTANGE	1	CRÈME FRAÎCHE	80 ML	KERBEL	
HELLE GRUNDBRÜHE	400 ML	EIGELB	40 G		
MILCH	400 ML	SALZ			

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
<b>1</b>	<b>Butter</b> <b>Lauchstange</b>	12 g 1	In die Schüssel geben	105°C	Intervall OIOI	7 Min.	Offen	
<b>2</b>	<b>Blumenkohl</b> <b>Helle Grundbrühe</b> <b>Milch</b>	500 g 400 ml 400 ml	Hinzugeben	100°C	200 U/min	20 Min.	Geschlossen	
<b>3</b>	<b>Crème fraîche</b>	80 ml	Hinzugeben	–	3500 U/min	5 Min.	Geschlossen	
<b>4</b>	<b>Eigelb</b>	40 g	Hinzugeben	–	3500 U/min	3 Min.	Offen	
<b>5</b>	<b>Salz</b> <b>Muskatnuss</b> <b>Kerbel</b>	– 1 Prise –	Hinzugeben	–				Abschmecken



### TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können den Blumenkohl durch anderes Gemüse (Broccoli, violetten Blumenkohl) ersetzen.