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	Deckel-öffnung	Anmerkungen
1	**Butter** **Lauchstange**	12 g 1	In die Schüssel geben	105°C	Intervall OIOI	7 Min.	Offen	
2	**Blumenkohl** **Helle Grundbrühe** **Milch**	500 g 400 ml 400 ml	Hinzugeben	100°C	200 U/min	20 Min.	Geschlossen	
3	**Crème fraîche**	80 ml	Hinzugeben	–	3500 U/min	5 Min.	Geschlossen	
4	**Eigelb**	40 g	Hinzugeben	–	3500 U/min	3 Min.	Offen	
5	**Salz** **Muskatnuss** **Kerbel**	– 1 Prise –	Hinzugeben	–				Abschmecken

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