

Blumenkohlsuppe ohne Fleischzugabe

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	10 l	20 l	30 l
Blumenkohl	4,00 kg	8,00 kg	12,00 kg
Zwiebeln	300 g	600 g	900 g
Öl oder Margarine	200 g	400 g	600 g
Mehl	0,50 kg	1,00 kg	1,50 kg
Normale Milch	1,5 l	3,0 l	4,5 l
Salz	15 g	30 g	45 g
Creme fraiche	1,75 l	2,5 l	4,25 l

Wir nehmen für diese Suppe anstelle von Creme fraiche auch Saure Sahne (Schmand) oder Yoghurt. Versuchen Sie mit einer Kochprobe, ob der Geschmack zusagt. Gemüseextrakt jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke. Vorsicht. Schütten Sie den Inhalt nicht „flott“ in das Wasser. Zehn Gramm zuviel kann die Suppe verwürzen. Würze nachschütten können Sie immer noch. Dickungsmittel nach Bedarf.

Zubereitung und Tips

Schneiden Sie die Strünke der Blumenkohlköpfe heraus und teilen den Kohl in recht kleine Röschen. Diese in ca. 5-6 Liter Wasser solange kochen, bis sie noch „gut“ Biß haben. Die geschnittenen Zwiebeln mit dem Mehl und dem Öl/Margarine anschwitzen („braten“, bis kurz vor dem Braunwerden). Danach mit dem Blumenkohlwasser und dem weiterem Wasser auffüllen und gleichzeitig in geringen Mengen solange Gemüseextrakt zugeben, bis Sie meinen, es würde beinahe reichen: nachwürzen können Sie später immer noch.

Die weitere Kochzeit beträgt 30-40 Minuten. Dann geben Sie die Milch hinzu und lassen alles noch einmal aufkochen. Nun erst die Blumenkohlröschen und das Creme fraiche (Saure Sahne oder Yoghurt) zugeben, gut durchquirlen (Schneebeesen etc.) und kurz aufkochen lassen und eventuell mit Stärkemittel etwas nachdicken.

TIP: Gut macht sich eine Prise „frische, oder tiefgekühlte, fein gehackte Petersilie“, welche wir mit einem Kaffeelöffel auf die ausgeschenkte Suppe streuen.