



Suppe

Gemüsecremesuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Gemüse:

4 Stück Karotten, schälen und in 1 cm Stücke schneiden
1/2 Kopf Wirsing, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden
1/2 Knolle Sellerie, schälen und in Würfel schneiden
2 Stangen Lauch, waschen und in Scheiben schneiden
1 Knolle Kohlrabi, schälen und in Würfel schneiden
2 Stück Zwiebeln, gross, ungeschälte
2 Zehen Knoblauchzehen, schälen und halbieren
Petersilie

Gewürze:

1 Stück Lorbeerblatt
2 Stück Nelken
6 Stück Pfefferkörner, zerquetscht
Salz
Muskatnuss

Petersilie fein hacken (für die Dekoration auf dem Teller)

Zubereitung:

Das Gemüse mit den Gewürzen in kaltem Wasser aufsetzen und zum Sieden bringen.

Die Hitze reduzieren und auf kleinem Feuer ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Das Suppengemüse pürieren und nochmals in der Suppe aufkochen lassen. Abschmecken mit Aromat, Salz und Pfeffer.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Tipp: oder Variante: