



## Klassische Suppenrezepte

# Klare Gemüsesuppe

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

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

3 lt Wasser

### Gemüse:

4 Stück Karotten, schälen, längs halbieren und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden  
1/2 Kopf Wirsing, Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden  
1/2 Knollen Sellerieknolle, rüsten, in Würfel schneiden  
2 Stangen Lauch, in Ringe schneiden  
1 Knollen Kohlrabi, in nicht zu dünne mundgerechte Streifen (oder Scheiben) schneiden  
2 Stück grosse ungeschälte Zwiebeln, halbieren  
2 Zehen Knoblauch, schälen und halbieren  
Petersilie, für die Dekoration

### Gewürze:

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

### Zubereitung:

Kasserolle, Wasser, Gemüse sowie Gewürze

Das Gemüse mitsamt den Zwiebeln in den Schalen, mit den Gewürzen in kaltem Wasser aufsetzen und zum Sieden bringen.

Die Hitze reduzieren und auf kleinstem Feuer ca. 2 Stunden köcheln lassen. Mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken.

Die Suppe durch ein Sieb geben..

### Hinweis:

Die Suppe lässt sich gut tiefgefrieren (Tiefkühler).