

Grundrezept Gemüsebrühe & Kartoffelsuppe



So wird's gemacht

Für die Brühe gehackte Zwiebeln in Olivenöl anbraten, Knoblauch hinzugeben. Nun die Hälfte des Gemüse hinzugeben und von allen Seiten anrösten. Nach etwa 15 Minuten das restliche Gemüse hinzugeben, mit Wasser ablöschen und die Gewürze hinzugeben. Brühe etwa eine Stunde köcheln lassen bis die Flüssigkeit etwas reduziert ist. Noch einmal abschmecken, durch ein Sieb geben und aufkochen. So lange köcheln lassen bis gewünschte Konzentration erreicht ist.

Für die Kartoffelsuppe: Zwiebeln fein hacken, Gemüse klein schneiden. Butter schmelzen, Zwiebeln, Knoblauch und Schinkenwürfel hinzugeben, gut anbraten, gewürfeltes Gemüse hinzugeben, kurz anbraten, mit der Brühe ablöschen, köcheln lassen bis Kartoffeln und Karotten gewünschte Konsistenz erreicht haben (je nach Gemüse 15-30 Minuten). Nun mit den Gewürzen abschmecken und glatte Petersilie fein gehackt hinzugeben. Mit dem Kartoffelstampfer leicht stampfen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Bis zu 1 Stunde ziehen lassen, Sahne hinzugeben. Geflügelwiener klein schneiden, in die Suppe geben. Noch einmal aufkochen, abschmecken und mit krauser Petersilie servieren.

Einkaufsliste:

Grundrezept Brühe

- Etwas Olivenöl
- 3 Zwiebeln
- Knoblauch
- 2 Stangen Lauch
- 1/4 Stück Sellerie
- 2 Petersilienwurzel
- 3-4 Mohrrüben
- 1 kleine rote Paprika
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Handvoll Petersilie
- Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2-3 Liter Wasser
- Salz

Kartoffelsuppe:

- 1200g Kartoffeln
- 1/4 Sellerie
- 4 Möhren
- 1 große Zwiebel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 100g Schinkenwürfel
- Salz & Pfeffer
- Muskat
- 600ml Brühe
- 50g Butter
- 50ml Sahne
- Etwas Paprikapulver
- Etwas Oregano
- Etwas Majoran
- 1TL Bohnenkraut
- 1 handvoll glatte Petersilie
- Etwas krause Petersilie

- 5 Geflügelwiener