

# 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