Einfache Gemüsesuppe

Die einfache Gemüsesuppe ist leicht, gesund und voller Geschmack. Frisches Gemüse, aromatische Gewürze und eine klare Gemüsebrühe machen diese Suppe zur perfekten Mahlzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Erdäpfel (festkochende)
350 g	Karotten
150 g	Kohlrabi
125 g	Knollensellerie
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
1 Stange	Lauch
2 Stk.	Knoblauchzehe
1.5 l	Gemüsebrühe
3 Kugeln	Butter
1 TL	Pfefferkörner
1 Stk.	Lorbeerblatt (getrocknet)
2 Stk.	Wacholderbeeren
1 Stk.	Gewürznelke
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	frische Petersilie

Zubereitung

1. Für die **einfache Gemüsesuppe** Lorbeerblatt, Gewürznelke, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einen Teefilter oder ein Gewürz-Ei geben und gut verschließen. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Lauch gründlich waschen und in feine Ringe

schneiden. Karotten, Erdäpfeln, Kohlrabi und Knollensellerie schälen und in kleine Stücke schneiden.

2. Butter in einem großen Suppentopf schmelzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Das gesamte vorbereitete Gemüse hinzufügen und einige Minuten mitdünsten, damit sich die Aromen entfalten. Die Gemüsebrühe angießen und den vorbereiteten **Gewürzbeutel** hinzufügen. Mit Salz würzen, aufkochen lassen und die Suppe etwa 12–15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.

3. Die Gemüsesuppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Heiß servieren und mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren. Dazu passt frisches Vollkornbrot oder Gebäck besonders gut.

Tipp