Gemüsesuppe mit Faschiertem

Die Gemüsesuppe mit Faschiertem und frische Kräuter schmeckt wunderbar. Ein schmackhaftes Suppen-Rezept das sich durch saisonale Gemüse Zutaten immer wieder verändern lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Faschiertes
500 g	Möhren
500 g	Kartoffeln
2 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauch
1 Stange	Porree
1 l	Wasser
1 Bund	Petersilie
0.5 Bündel	Korianderblätter
2 Blätter	Basilikum
2 TL	Zucker
	Kreuzkümmelpulver
	Curry
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Gemüsesuppe mit Faschiertem** die Möhren waschen und würfeln. Die Kartoffeln schälen und klein würfelig schneiden. Den Porree in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch und Zwiebel schälen und klein hacken.

2. Etwas Öl in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Faschiertes dazu geben, zerkleinern und von allen Seiten

anbraten. Die Möhren und Kartoffeln hinzugeben und mit Wasser auffüllen bis alles bedeckt ist.

3. Die Suppe aufkochen lassen und zirka 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Danach den geschnittenen Porree und die klein gehackten Küchenkräuter dazu geben. Weitere 15 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren. Bei Bedarf mit Wasser auffüllen, damit das Gemüse immer bedeckt ist. Mit Kreuzkümmelpulver, Curry, Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Tipp