

Gemüsesuppe

Die vegetarische Gemüsesuppe schmeckt besonders aromatisch und ist nebenbei noch sehr gesund. Hier das Rezept zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Kartoffeln (festkochend)
400 g	Karotten
120 g	Sellerieknollen
150 g	Kohlrabi
100 g	Fisolen
1 Stk.	Lauch
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1.5 l	Gemüsebrühe
3 EL	Butter
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 TL	Pfefferkörner
1 Stk.	Gewürznelke
2 Stk.	Wacholderbeeren
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Petersilie (oder Schnittlauch)

Zubereitung

1. Für die **Gemüsesuppe** schälst du zuerst die Zwiebel und die Knoblauchzehe, schneidest sie

fein und stellst sie zur Seite. Jetzt nimmst du einen Teefilter oder ein Tee- oder Gewürz-Ei und füllst folgende Gewürze hinein: Lorbeerblatt, Nelke, Wacholderbeere und schwarze Pfefferkörner. Den Teefilter verschließt du mit Küchengarn.

2. Dann beginnst du mit dem restlichen Gemüse: Den Lauch putzt du, wäschst ihn gründlich und schneidest ihn in feine Ringe. Die Möhren schälst du und schneidest sie in Scheiben oder Stücke, Fisolen putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälst du und schneidest sie in Würfel. Kohlrabi und Knollensellerie schälst du ebenfalls und würfelst sie.
3. In einem großen Topf lässt du die Butter schmelzen und dünstest darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig an. Anschließend gibst du das gesamte Gemüse hinzu und dünstest es für einige Minuten mit.
4. Gieße die Gemüsebrühe in den Topf und gib den Teefilter oder das Tee- oder Gewürz-Ei mit den Gewürzen hinzu. Würze die Suppe mit Salz und koch sie auf. Lasse sie 10-12 Minuten köcheln bis und entferne dann den Teefilter. Abschließend die Gemüsesuppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Gemüse sollte noch bissfest sein. Zum Servieren mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

Unsere Empfehlung
WMF Aparo Kochtopf
Edelstahl 3,3l



[hier bestellen](#)



Tipp