

REZEPTE



Gemüseeintopf

Zutaten für 10 Personen

Gemüsebrühe für 3,5 Liter
4 Möhren
2 kl. weiße Rüben
4 kl. Pastinaken
4 Lauchstangen
1 Selleriekrolle
1 Wirsingkopf
2 Zwiebeln
etwas Olivenöl
2 Lorbeerblätter
4 Gewürznelken
2 Knoblauchzehen
Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat, evtl. etwas Essig



Gemüse schälen, Rübe und Sellerie vierteln und alles dann in Fingerdicke Scheiben schneiden, den Wirsing waschen und in kleine Rauten schneiden.

Das Olivenöl in einem entsprechend großen Topf (ca. 6L pro 10 Personen) erhitzen.

Im Olivenöl die Zwiebeln goldbraun anschwitzen bis sie glasig sind.

Nun die das restliche Gemüse dazu geben und kurz mit anschwitzen.

Jetzt das Ganze mit Gemüsebrühe aufgießen bis alles bedeckt und die Gewünschte Menge erreicht ist.

Die gehäuteten Knoblauchzehen fein würfeln und mit Lorbeerblättern und Gewürznelken in die Suppe geben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, bei Bedarf auch gerne mit Zucker und Essig zusätzlich abschmecken.

Nach 10 Minuten die Lorbeerblätter und Nelken wieder entnehmen.

Wenn das Gemüse weich ist, ist die Suppe fertig.

Guten Appetit