

Suppen Rezepte

Bunter Suppentopf

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Suppe, Eintopf, Suppe, Vorspeise, Gemüse

1	Essl. Butter	1	Nelke
2	Zwiebeln; grob gehackt	1	Lorbeerblatt
1	Knoblauchzehe; gescheibelt		Kräuter; z.B. Schnittlauch
3	Lauchstängel; in Rädchen		- Kerbel, Petersilie,
1/2	Wirz; oder Kabis in		Majoran
	- Streifen	1,50 Liter	Bouillon; evtl. mehr
4	Karotten	1 dl	Rahm
1	Sellerie		Salz
4	Kartoffeln		Pfeffer
100 g	Champignons; gescheibelt		Muskat

Das Gemüse rüsten, Karotten, Sellerie und Kartoffeln in Stücke schneiden.

Butter in einer grossen Pfanne erhitzen, Gemüse begeben, andämpfen.

Champignons, Gewürze und Kräuter beimischen.

Mit der heißen Bouillon ablöschen, unter Rühren aufkochen und zugedeckt köcheln lassen.

Kochzeit zirka 40 Minuten.

Am Ende der Kochzeit Rahm beifügen und nochmals kurz kochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken.