

Gemüse Rezepte

Gemüsebrühe Mit Stern Croutons

Anzahl: 6 -8 Portionen

Gattung: Drink, Gemüse, Suppe, Alkohol

2	Bund	Suppengrün	3	Scheib. Toastbrot (evtl. mehr)
2	mittelgr.	Zwiebel	1	Essl. Butter/Margarine
3	mittelgr.	Tomaten		Salz
3	Essl.	Öl		Weißer Pfeffer
2	Teel.	Pfefferkörner	5	Essl. Trockener Sherry (evtl.
3		Nelken (evtl. mehr)		- mehr)

1. Suppengrün putzen und waschen. 1 Möhre in feine Scheiben schneiden. Ein Stück Porree fein würfeln. Beides zugedeckt beiseite legen. Übriges Suppengrün grob schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Tomaten waschen und vierteln.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Gemüsestücke darin andünsten. Mit 1 3/4 l Wasser ablöschen. Pfefferkörner und Nelken zufügen. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln.

3. Brühe durch ein Sieb gießen, aufkochen. Klein geschnittenes Gemüse zufügen und 3-5 Minuten garen.

4. Aus dem Brot nach Belieben Sterne ausstechen oder in Würfel schneiden. Fett erhitzen. Croûtons darin goldbraun rösten. Brühe mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken. Mit den Croûtons anrichten.

EXTRA-TIPP Kochen Sie doch gleich die doppelte Menge Brühe (ohne Sherry) und frieren Sie sie Portionsweise ein. Schmeckt auch mit Eierstich oder Flädle.