

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Gemüsecremesuppe

Gattung: Gemüse, Gemüsebrühe, Grundlage, Suppe

4	Karotten,	Petersilie,
1/4	Wirsing,	1 Lorbeerblatt,
1/4	Sellerieknolle,	2 Nelken,
2	Lauch,	6 Pfefferkörner,
1	Kohlrabi,	Salz,
2	große ungeschälte Zwiebeln,	Muskatnuss,
2	Knoblauchzehen,	Petersilie (fein hacken)

Das Gemüse waschen, schälen und in Stücke schneiden, mit den Gewürzen in kaltem Wasser aufsetzen und zum Sieden bringen.

Die Hitze reduzieren und auf kleinem Feuer ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Das Suppengemüse pürieren und nochmals in der Suppe aufkochen lassen.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.