Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: Keine Angaben



Verfasst von: Salzburg Schmeckt, Martina

Zutaten

2	Zwiebeln
1	Lauch
1	kleiner Fenchel
3	Karotten
1/2	kleiner Knollensellerie
1	kleine Pastinake
1	Petersilienwurzel
1	Lorbeerblatt
ETWAS	Liebstöckel
CA. 5-6	schwarze Pfefferkörner
WENN VORHANDEN	3-4 Shiitake-Pilze ggf. 1 Tomate je nach Saison
NACH GESCHMACK	eine Scheibe Ingwer
3 L	Wasser
ETWAS	neutrales Pflanzenöl
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••••••••

Zubereitung

Höfelmaier

- 1. Das Gemüse wird geputzt, falls nötig geschält und grob gewürfelt.
- 2. In einem Topf etwas Öl erhitzen und vorab die Zwiebeln und den Lauch anschwitzen.
- 3. Danach das restliche Gemüse zugeben und kurz durchrösten.
- 4. Mit Wasser aufgießen und die Gewürze hinzugeben.
- 5. Einmal aufkochen lassen und dann auf kleiner Flamme etwa 1 Stunde köcheln lassen.
- 6. Das Gemüse abseihen.
- 7. Falls der Geschmack der Suppe intensiver gewünscht ist, die Suppe noch einreduzieren.
- 8. Die Suppe wird nicht gesalzen, so ist sie für alle Anwendungen geeignet.

Salzburg V schmeckt