

Dauer: Mittel

Kategorie: Suppen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Salzburg schmeckt, Martina Höfelmaier

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

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.