



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.