

Die Zeltlager Kochkiste



Gemüsesuppe

Zutaten für 10 Personen

2,5 kg gemischtes, frisches Gemüse (z.B. Möhren, Kohlrabi, Lauch, Bohnen, Blumenkohl, Sellerie u.s.w.), 500 g Tomaten, 500 g Zwiebeln, 50 g Knoblauch, 1 Bund Petersilie, 5 Liter Rinderbrühe, 800 g Räucherspeck, Salz, Paprikapulver edelsüß, Öl, Majoran, Pfeffer

Zubereitung

Die verschiedenen Gemüse waschen und in „mundgerechte“ Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch pellen und in feine Stücke schneiden. Den Räucherspeck würfeln und in einem größeren Topf in heißem Öl goldbraun anbraten.

Die Zwiebeln, Knoblauch und die Gemüsestücke zugeben und etwa 10 Minuten unter rühren andünsten.

Mit Salz, Pfeffer, Majoran bestreuen und mit der Rinderbrühe ablöschen. Bei geringer Wärme alles ca. 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen und trocken schütteln. Fein schneiden .

Wenn das Gemüse gar ist, die Petersilie einstreuen und noch 5 Minuten ziehen lassen. Noch einmal abschmecken mit Salz und Pfeffer

Idee: Besonders lecker, wenn man mit der Petersilie ca. 500 g geriebenen Käse einstreut.

Als Einlage eignet sich Reis oder kleine Suppenudeln