Gemüsesuppe von Dorli

ZUTATEN

1 Zwiebel

2 zerdrückte Knoblauchzehen

Hartes Gemüse (Karotten, Möhren, Sellerie, Peterwurzel)

Weiches Gemüse (Kartoffeln, Kohlrübe, Karfiol, Fisolen, Lauch)

Salz, Pfeffer, Essig; Rindessa, Maggi, Majoran, Bohnenkraut

3 EL Mehl, Sauerrahm, Butter

ZUBEREITUNG

Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Fein gehackte Zwiebel in Butter anschwitzen.

Harte Gemüse beigeben und 5 min mitschwitzen lassen.

Zerdrückten Knoblauch einrühren und das Ganze mit Wasser aufgießen und aufkochen.

Weiche Gemüse beigeben.

Würzen (Rindessa, Salz, Pfeffer, Bohnenkraut, Majoran)

Schuss Essig, Lorbeerblatt beigeben.

15 min köcheln lassen.

3 EL Mehl mit etwas Sauerrahm und etwas kaltem (!) Wasser verquirlen und dann in die kochende Suppe einrühren (VORSICHT! Wenn die Suppe nicht mehr kocht oder das verquirlte Mehlwasser zu warm ist, kommt es zu Klumpenbildung!)

© 1-Gemuesesuppe.docx