

Fleisch und Knochenbrühe

3	l	Wasser
50	g	Sellerie
50	g	Lauch
100	g	Karotten
150	g	Zwiebeln
500	g	Rinderknochen
1	St.	Knoblauchzehe
Ca. 10	g	Salz, 1St. Lorbeerblatt, 2 St. Nelke, 6 St weiße Pfefferkörner, 1 St. Wachholderbeere, Gewürze zerdrückt in die Brühe geben

Herstellung:

- Knochen blanchieren
- unter kaltem Wasser abspülen und kalt aufsetzen
- langsam zum Sieden bringen
- abschäumen, entfetten
- Salz zugeben
- das geputzte Gemüse und die gebräunten Zwiebelhälften so zugeben, dass sie erst zum Ende der Zubereitung ausgewertet sind
- insgesamt 2-3 h köcheln lassen, ggf. mit Wasser auffüllen
- Brühe durch ein Tuch passieren

Kraftbrühe

2	ltr	Brühe
200	g	Rinderwade (Hesse)
60	g	Eiweiß
100	g	kaltes Wasser
50	g	Karotten
50	g	Sellerie
50	g	Lauch
5	g	Salz

Herstellung:

Kläransatz:

- Eiweiß und Wasser kräftig verrühren
- mit dem gewolften Fleisch, Gemüse und Salz vermengen

Klärvorgang:

- die kalte Brühe dazu gießen und alles bei geringer Hitze einmal aufkochen lassen
- Hitze reduzieren, dass es nicht mehr kocht und noch ca. 1 Stunde ziehen lassen
- ohne Druck durch ein Passiertuch geben.
- einmal aufkochen und abschmecken.

Doppelte Kraftbrühe

2	ltr	Brühe
400	g	Rinderwade (Hesse)
60	g	Eiweiß
100	g	kaltes Wasser
50	g	Karotten
50	g	Sellerie
50	g	Lauch
5	g	Salz

Herstellung:

Kläransatz:

- Eiweiß und Wasser kräftig verrühren
- mit dem gewolften Fleisch, Gemüse und Salz vermengen

Klärvorgang:

- die kalte Brühe dazu gießen und alles bei geringer Hitze einmal aufkochen lassen
- Hitze reduzieren, dass es nicht mehr kocht und noch ca. 1 Stunde ziehen lassen
- ohne Druck durch ein Passiertuch geben.
- einmal aufkochen und abschmecken.

Champignonrahmsuppe

80	g	Fett
80	g	Mehl
500	g	Champignons
2	ltr	Brühe
50	ml	Sahne

Herstellung:

- Fett erhitzen
- Klein geschnittene Champignons anschwitzen
- mit Mehl bestäuben und kurz weiter schwitzen
- die Brühe zugeben
- unter ständigem Rühren aufkochen
- wenn die Pilze weich sind pürieren und passieren
- mit der Sahne einmal aufkochen lassen und abschmecken.

Gemüsesuppe

1	l	Brühe
400	g	Gemüse (Sellerie, Kohlrabi, Möhren)
150	g	Kartoffeln
		Öl (zum anschwitzen)
70	g	Speckwürfel
80	g	Zwiebeln
		Salz, Pfeffer, Petersilie

Herstellung:

- Gemüse und Kartoffeln in Paysanne schneiden
- Öl erhitzen und Gemüse darin farblos anschwitzen
- mit Brühe auffüllen
- schwach kochen lassen
- nach halber Gardauer Kartoffeln zugeben, später Lauch
- Speckwürfel gesondert in einer Pfanne auslassen
- die Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen und der Suppe zugeben;
- mit Salz und wenig Pfeffer aus der Mühle abschmecken
- mit Petersilie garnieren

Minestrone

2	ltr	Gemüsebrühe
150	g	Lauch
100	g	Sellerie
100	g	Möhren
100	g	Kartoffeln
50	g	Speckwürfel
50	g	Öl
30	g	Nudeln
10	g	feine Zwiebelwürfel
1	St	Knoblauchzehe
20	g	Reis

Herstellung:

- Gemüse putzen und in Paysanne schneiden
- Zwiebel in Butter anschwitzen
- Gemüse beifügen ca. 5 min. mitdünsten
- mit Brühe auffüllen
- Kartoffeln und Reis zugeben
- mit Salz abschmecken und fertig garen
- Speck und Knoblauch anschwitzen
- Fett abgießen
- den Rest in die fertige Suppe geben.

Pichelsteiner Eintopf

3,5	l	Brühe
600	g	Wirsing
100	g	Karotten
100	g	Zwiebeln
100	g	Sellerie
300	G	Kartoffeln
300	g	Rindfleisch
		Salz, Pfeffer, Petersilie

Herstellung:

- Gemüse in Paysanne schneiden
- Kartoffeln und Rindfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden
- vorbereitete Zutaten in einen Topf geben
- mit Brühe auffüllen und zugedeckt garen
- bei schwacher Hitze köcheln lassen
- mit Salz und wenig Pfeffer aus der Mühle abschmecken,
- mit Petersilie garnieren

Zwiebelsuppe

2	l	Brühe
1000	g	Zwiebeln
150	ml	Weißwein
100	g	Käse zum gratinieren (Appenzeller/Emmentaler)
50	g	Weißbrot (Toast)
1	St.	Knoblauchzehe
		Salz, wenig Pfeffer, Muskat, Lorbeerblatt, Thymianzweig

Herstellung:

- Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden
- Knoblauch schälen und fein würfeln
- Butter zerlassen
- Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten
- mit Wein ablöschen und Brühe auffüllen
- kochen lassen bis die Zwiebeln weich sind
- würzen
- Toastbrot entrinden und vierteln
- Mit Käse belegen/bestreuen und gratinieren
- Suppe in vorgewärmte Tassen füllen
- mit Käsecroutons auf der Suppe servieren

Kartoffelsuppe

2	l	Brühe
50	g	heller Lauch
50	g	Karotten
50	g	Sellerie
1000	g	Kartoffeln
100	g	Speckwürfel
100	g	Zwiebeln
125	ml	Sahne
		Salz, Petersilie und Muskatnuss

Herstellung:

- Gemüse und Kartoffeln waschen, schälen/putzen
- in Würfel schneiden
- Speck in Würfel schneiden
- Gemüsewürfel und Speckwürfel farblos andünsten
- Kartoffelwürfel zugeben
- mit Brühe auffüllen und weich kochen (ca. ½ h)
- pürieren und abschmecken.
- mit Sahne verfeinern

Lauchcremsuppe

1	kg	Lauch
3	ltr	Wasser
15	g	Salz
100	g	Butter
30	g	Sellerie
80	g	weißes vom Lauch
100	g	Weizenmehl
200	ml	Sahne

Herstellung:

Lauchfond:

- Lauch halbieren, putzen und waschen
- in grobe Stücke schneiden
- mit Wasser und Salz ca. ½ Stunde kochen lassen
- durch ein Sieb passieren
- Fond kaltstellen

Lauchsuppe:

- Sellerie waschen, schälen
- Das weiße vom Lauch halbieren, putzen und waschen
- Beides in kleine Würfel schneiden
- farblos in Butter anschwitzen
- Mehl einstreuen und kurz mitschwitzen
- die kalte Lauchbrühe unter ständigen rühren zugießen
- Gemüse gar kochen (ca. 10 min.)
- pürieren und passieren
- Sahne zugeben und ggf. mit Salz abschmecken

Linsensuppe

800	ml	Wasser für Linsen einweichen
1	l	Brühe
50	g	Fett/Öl
150	g	Speck
50	g	Zwiebelwürfel
200	g	gewürfelte Kartoffeln
70	g	Sellerie
70	g	Karotten
70	g	Lauch
300	g	Linsen
50	g	Butter
		Salz, Pfeffer, Essig

Herstellung:

- Linsen einen Tag vorher einweichen.
- Wurzelgemüse waschen und putzen/schälen
- in max. 0,5 cm große Würfel schneiden
- Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden
- Speck in kleine Würfel schneiden mit den Zwiebeln in Öl anschwitzen
- Gemüse dazu geben und kurz mitschwitzen
- Linsen mit Einweichwasser und Brühe zugeben
- ca. 10 Minuten köcheln lassen
- Kartoffelwürfel zugeben und weitere 10-15 Minuten kochen bis alles gar ist
- mit Salz und **wenig Pfeffer** abschmecken
- kurz vor dem Servieren mit Butter und Essig verfeinern

Steckrübencremesuppe

2	l	Brühe
50	g	heller Lauch
50	g	Sellerie
1000	g	Steckrüben
100	g	Speckwürfel
100	g	Zwiebeln
150	ml	Sahne
		Salz, Petersilie und Muskatnuss

Herstellung:

- Gemüse und Steckrübe waschen und putzen/schälen
- in max. 0,5 cm große Würfel schneiden
- Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden
- Speck in kleine Würfel schneiden, mit den Zwiebeln und dem gesamten Gemüse in Öl anschwitzen
- mit Brühe auffüllen und garkochen (ca. ½ h)
- pürieren und abschmecken.
- mit Sahne verfeinern

Tomatensuppe

1	l	Brühe
30	g	Lauch
30	g	Karotten
30	g	Sellerie
800	g	Frische Tomaten (ersatzweiße Dosentomaten)
75	g	Tomatenmark
50	g	Butter
80	g	Zwiebeln
1	St.	Knoblauchzehen
50	ml	Sahne
		Salz, Basilikum

Herstellung:

- Gemüse waschen und putzen/schälen
- in max. 0,5 cm große Würfel schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden
- Zwiebelwürfel, Knoblauch und Gemüse farblos andünsten
- Tomatisieren
- mit Mehl bestäuben und mit Brühe auffüllen
- Tomaten waschen vierteln und zugeben
- abschmecken und ca. eine Stunde köcheln lassen
- pürieren, passieren und nochmals aufkochen und abschmecken
- zum Schluss die Sahne zugeben.