



Waldviertler Gemüsesuppe mit herzhaften Brotwürfeln

- gelingt immer und ist schnell gemacht

Zutaten:

- 500 g Gemüse nach Wahl
(Karfiol, Pastinaken, Sellerie, Kürbis... je nach Saison – geht auch mit Sauerkraut)
- 1/2 l Gemüsesuppe (mit Würfel oder Pulver passt auch gut)
- 1/8 l Schlagobers
- 1 kleines Stück Ingwer (weniger ist mehr, soll man nicht schmecken)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse zuputzen, in einen passenden Topf mit etwas Wasser und Salz geben und weichkochen. In einem anderen Topf die Suppe kochen, den Ingwer schälen und das Stückchen in kleine Würfel schneiden. Küchenmaschine mit Mixaufsatz oder einen guten Stabmixer: Gemüse, Schlag, Ingwer und etwas Suppe gut mixen. Suppe zugießen und bis zur gewünschten Konsistenz mixen. Nach Wunsch abschmecken und nochmals durchmixen.

Die ganz Feinen unter euch machen aus einem 1/8 l Weißwein eine Reduktion – Wein aufkochen und fast ganz verdampfen lassen – und dann beim Mixen begeben.

Schwarzbrotstücken toasten, in Würfel schneiden und mit der Suppe anrichten.

Tipp:

Mixen Sie das Gemüse mit etwas Suppe immer zuerst von breiig auf flüssig, so ersparen Sie sich die Bindung mit einem „Mehlgmachl“. Die Suppe kann man gut vorbereiten, dann erhitzen und kurz vorm Anrichten mit dem Stabmixer nochmals durchmixen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Ihr Team vom Hotel Schwarz Alm Zwettl