

Gemüsesuppe



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Das Rezept ist an ein Rezept von Christian Senff angelehnt

Zutaten:

1/2 kleinen Hokaidokürbis

4 gelbe Möhren groß

3 orange Möhren

4 Petersilienwurzeln

1/2 Sellerieknolle

1 große Zwiebel

2 cm Ingwer

Zitronengras

1 Limette

BBQ Chicken Gewürz

Vadouvan Gewürz

Fleischbrühe oder Gemüsebrühe

Zubereitung:

Das Gemüse putzen, durch den Multi Scheibe Nr. 5 geben. Mit etwas Öl im Kessel anschmoren (140 Grad, Stufe 3).

Mit Gemüsebrühe 2L auffüllen, Zitronengras andrücken, Ingwer schälen, würfeln, dazugeben.

Ca. 30 Min. Auf 100-90 Grad köcheln lassen (Kochröhrelement). Mit Salz, Pfeffer, BbQ Chicken und Vadouvan Gewürz sowie Saft

von der Limette abschmecken.

Dann in zwei Etappen im Glasblender Max. Pürieren. Vorher das Zitronengras herausnehmen. Wer möchte kann noch einen Schuss Sahne zugeben. Ich fand es nicht nötig.

Die Gewürze sind von Ingo Holland. Es ergibt eine super sämige leckere Gemüsesuppe. Guten Appetit!

P.S.: Vadouvan in der Gewürzmühle vorher zu Pulver mahlen oder mörsern.