

4 Pax

Einfache Gemüsesuppe (Art Minestrone)

Zutaten

70 g	Sellerie	Weiteres:	
70 g	Karotten		Lorbeerblatt
70 g	Petersilienwurzel		Pfefferkörner
70 g	speckige Erdäpfel		Wacholderbeeren
50 g	Lauch		Muskatnuss
50 g	Zwiebel		Liebstöckel
10 g	Knoblauch		Oregano
30 g	Speck		Basilikum
50 g	Tomatenmark		
40 g	Weißwein		



Arbeitsbeschreibung

1. Gemüse waschen, schälen und von den Gemüseabschnitten und Schalen einen Gemüsefond machen.
2. Gemüse und Erdäpfel jadinier schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Speck brunoise schneiden und in Öl anschwitzen, Gemüse begeben, würzen und anschwitzen. Kartoffeln zum Schluss begeben.
3. Tomatenmark dazugeben und durchrühren, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen bis das Gemüse bedeckt ist.
4. Gemüse auf den Punkt kochen ca. 15 Minuten und abschmecken

Hinweis

Bei der **originalen Minestrone** gehören Nudeln oder Reis und Parmesan aber keine Erdäpfel in die Suppe.

Minestrone gehört zu der Gruppe der Nationalsuppen

Gemüsesuppen können **gebunden** als auch **klar** hergestellt werden