

Klare Gemüsesuppe mit Safran und Weisswein

(Rezept für 6 Personen)

Um die Basis, also eine gute Bouillon zu erhalten, braucht es „Material“. Köcheln Sie also ein gutes Stück Siedfleisch vom Rind mit und eventuell ein Suppenhuhn, daraus lässt sich sehr gut ein schmackhafter Pouletsalat herstellen.

Die Bouillon brauchen wir dann für Suppen, Risotto und feine Saucen.

Klare Gemüsesuppe:

| | | |
|-----|-------|---|
| 50 | g | Olivenöl |
| 1 | Stück | Zwiebel, fein geschnitten |
| 1 | Stück | Knoblauchzehe, fein geschnitten |
| 20 | Stück | Safranfäden |
| 2 | Stück | Karotten, Feinblättrig geschnitten |
| 1 | Stück | Lauch, in feine Ringe geschnitten |
| 1 | Stück | Sellerie, geschält und in Würfel geschnitten |
| 2 | Stück | Kohlräbli, geschält und in Würfel geschnitten |
| 3 | dl | Weisswein |
| 1 | lt | Bouillon |
| | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 1/2 | Bund | Peterli, fein geschnitten |

Zubereitung:

Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln mit Knoblauch und Safran andünsten.

Die restlichen Gemüse begeben und ebenfalls mitdünsten.

Mit Weisswein ablöschen und der Bouillon auffüllen.

Das Ganze leise köcheln lassen, bis das Gemüse weich aber noch etwas bissfest ist. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Zucker abschmecken. Die fein geschnittene Petersilie begeben und sofort servieren.

Tipp:

Das mitgekochte Siedfleisch, fein geschnitten und das Suppenhuhn als Einlage.

Dazu passen hervorragend, knusprige Knoblauchcroûtons.

Bouillon:

| | | |
|----|---------|-----------------------------------|
| 5 | lt | Wasser |
| 1 | Flasche | trockener Weisswein |
| 1 | | Lorbeerblatt |
| 1 | | Nelke |
| 10 | | Pfefferkörner |
| 5 | Stück | Zwiebeln in Schale, halbiert |
| 1 | Stück | Knoblauch, halbiert |
| 5 | Stück | Karotten, geschält |
| 1 | Stück | Knollensellerie, geschält |
| 2 | Stück | Lauch, halbiert und gut gewaschen |
| 1 | | Suppenhuhn |
| 2 | kg | Siedfleisch |

Zubereitung:

Wasser und Weisswein aufkochen. Die Gewürze in ein Jutesäckli geben und zugebunden begeben. Die ganzen Zwiebeln halbiert ohne Fettstoff in eine Pfanne geben und auf der Schnittfläche schwarz rösten. Das gibt der Suppe die wunderschöne bersteinfarbene Farbe! Mit den Gemüsen ins kochende Wasser geben. Aufkochen lassen und das Huhn mit dem Siedfleisch begeben. Die Hitze zurückstellen und nur noch ziehen lassen, bis das Huhn und das Fleisch gar sind. Die Flüssigkeit durch ein Passiertuch giessen und mit einer Suppenkelle vorsichtig das Fett abschöpfen.