

Suppen

Knoblauchsuppe

4 Knobli durchdrücken → dünsten
im selben Olivenöl Brotscheiben braten

Bouillon ca. 6dl mit Knobli / Kreuzkümmel /
Peterli kurz aufkochen (ca. 10 Min. "lassen")

Backofen 200° → Pixform:

1/2 Suppe / 1 Ei / Brot 3 Min im Backofen

Apfelsuppe mit Sellerie

2 Apfel
Sellerie oder Stange } klein schneiden
1 Kartoffel

~~1 Zwiebel~~ dünsten, alles dazugeben

mit 1/2 lt. Bouillon ablöschen

Weich kochen, pürieren, abschmecken

Selleriesuppe

1 Lauch } im Dampf-Kochtopf
ca 300gr Sellerie } nachher → Cutter

6 dl Bouillon / 1 dl Weisswein } alles zusammen
1 Knobli } aufkochen

dazu Toast mit Olivenöl / Kräuter / Trüffel

Zutaten für 4 Personen:

500 g Broccoli • 1 dl Weisswein • 5 dl Wasser • 3 dl Rahm
Salz und Pfeffer • 1 Handvoll Brotwürfelchen

Zubereitung:

1. Broccoli klein schneiden.
2. In Wasser und Weisswein eine Viertelstunde köcheln lassen. Salz und Pfeffer beifügen.
3. Mit dem Stabmixer pürieren.
4. Rahm hinzugeben und nochmals abschmecken.
5. Brotwürfelchen in Butter goldbraun rösten und über die Suppe streuen.