Gemüsesuppe

Gemüsesuppe mit Brokkoli und Champignons

Bei diesem Rezept handelt es sich nicht um einen Eintopf mit allerlei Gemüsesorten. Sondern um eine Gemüsesuppe, die sich mit fast allen Gemüsesorten zubereiten lässt. Ich erkläre sie Ihnen stellvertretend für andere Gemüsesorten mit Brokkoli und Champignons. Ein wichtiges Küchenutensil, das Sie zwingend für diese Suppe benötigen, ist ein Pürierstab, mit dem Sie Gemüse pürieren können. So lässt sich in kürzester Zeit eine einfache und sehr schmackhafte Suppe herstellen.

Zutaten:

• 1 Brokkoli
• 100 g frische Champignons
• 1 halbe Zwiebel
• 1 Knoblauchzehe
• 200 ml Gemüsefond
• 200 ml trockener Weißwein
zusätzlich: 200 g süße Sahne

- geriebenen Gouda oder Emmentaler
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schneiden Sie die halbe Zwiebel und die Knoblauchzehe klein. Zerkleinern Sie den Brokkoli in kleine Röschen, auch den Stiel, wenn er nicht zu hart ist. Behalten Sie eines der größeren Röschen, um es später für die Suppe zu verwenden. Geben Sie ein Stück Butter in einen Topf und braten Sie die Zwiebel, Knoblauchzehe und den Brokkoli an. Lassen Sie alles einige Minuten mit zugedecktem Topf garen. Schneiden Sie währenddessen die Champignons in kleine Streifen und geben sie nach einigen Minuten hinzu. Auch hier behalten Sie zwei Champignons zurück, um sie später der Suppe hinzuzufügen. Löschen Sie alles mit Gemüsefond und Weißwein ab. Dann lassen Sie alles bei geringer Hitze ca. 10 Min. köcheln.

Sie können für diese Gemüsesuppe auch eine andere Gemüsesorten wählen wie Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Karotten, Blumenkohl oder Spinat. Leider bringen die gegarten Champignons eine relativ dunkle, etwas unansehnliche Farbe in die Suppe mit, was an ihrem Geschmack aber nichts ändert.

Fügen Sie den Brokkoli, die Champignons und die angebratenen Zwiebel- und Knoblauchstückchen in eine schlanke und hohe Pürierschüssel und zerkleinern Sie alles mit dem Pürierstab. Das pürierte Gemüse geben Sie in den Topf zurück, in dem Sie alles angebraten haben. Erhitzen Sie die Gemüsesuppe nochmals. Zusätzlich können Sie nun noch etwas Sahne hinzugeben, um eher eine Gemüsecremesuppe zu bekommen. Einige Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken, und Sie haben in wenigen Minuten eine hervorragende Gemüsesuppe zubereitet. Wenn die Gemüsesuppe vom Geschmack her ein wenig zu dünn ist, lassen Sie sie ein wenig reduzieren und einköcheln.

Das zurückbehaltene große Röschen des Brokkoli und die zwei Champignons schneiden Sie klein und braten sie einfach nur in Butter an. Wenn Sie die Suppe in tiefen Suppentellern anrichten, geben Sie anschließend diese Brokkoli- und Champignonsteile auf die Suppe, dann noch etwas geriebenen Käse und garnieren alles mit etwas frischem Oregano oder Thymian.