Kohl-Suppe



Leckere, würzige Suppe

Der Blumenkohl, den ich gekauft hatte, hatte eine Menge Blätter mit Strünken.

Es war mir zu schade, diese einfach wegzuwerfen.

Also habe ich sie einfach kleingeschnitten und in Gemüsefond gegart.

Da es sich ja um Bestandteile eines Kohlkopfes handelt, darf ich diese Suppe ruhig als Kohl-Suppe bezeichnen.

Übrigens, die Blätter und Strünke nicht komplett fein pürieren, damit man bei der Suppe noch etwas zu kauen hat.

Da ich frische Lorbeerblätter verwende, kann man diese ruhig mit fein pürieren.

Für 2 Personen

- Blätter und Blattstrunke eines Blumenkohls
- 1 l [Gemüsefond|https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/26/gemuesefond/]
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 5 frische Lorbeerblätter
- vegane Sahne
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std.

Petersilie kleinwiegen.

Blätter und Strünke kleinschneiden.

Fond in einem Topf auf dem Herd erhitzen.

Blätter und Strünke dazugeben.

Lorbeerblätter ebenfalls dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Eine Stunde bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, dabei noch einige Stücke grob belassen.

Abschmecken.

In zwei tiefe Suppenteller geben. Mit Sahne und Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Überbackene Zwiebelsuppe



Lecker überbacken

Die siebte Kreation.

Dieses Mal mit der Hauptzutat Zwiebeln.

Und dann ist einmal Schluss mit den vielen Suppen-Rezepten.

Und diese Zwiebelsuppe bereite ich auch nicht als Cremesuppe mit Weißwein und Sahne zu. Sondern klassisch mit angedünsteten Zwiebelringen, Gemüsefond und mit Käse überbacken.

Aber es kommt etwas Knoblauch zum Andünsten dazu.

Beim Gewürz wie fast immer Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker. Bei diesem Gericht aber auch unbedingt noch Muskat.

Zum Überbacken verwende ich einen beliebigen, geriebenen Hartkäse.

Mini-Pak-Choi-Cremesuppe



Leckere Suppe

Die sechste Kreation.

Dieses Mal mit der Hauptzutat Mini-Pak-Choi.

Des weiteren etwas Gemüse zum Andünsten.

Dann Weißwein und Sahne.

Beim Gewürz wie fast immer Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker. Bei diesem Gericht aber auch unbedingt noch Muskat.

Zucchini-Cremesuppe



Sämige Suppe

Die fünfte Kreation.

Dieses Mal mit der Hauptzutat Zucchini.

Des weiteren etwas Gemüse zum Andünsten.

Dann Weißwein und Sahne.

Und als kleine Krönung habe ich dieses Mal ein klein wenig Rum dazugegeben. Ich dachte mir, dass dies gut zu den Zucchini

passt.

Beim Gewürz wie fast immer Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker. Bei diesem Gericht aber auch unbedingt noch Muskat.

Auberginen-Cremesuppe



Leckere, sämige Suppe

Die vierte Kreation.

Diesmal mit der Hauptzutat Aubergine. Zwei schöne, große Auberginen kommen in die Suppe.

Dazu noch etwas Gemüse zum Andünsten.

Abgelöscht wird dieses Mal mit Soave, und mit Sahne.

Um den vollen Auberginen-Geschmack in der Suppe zu haben, wird diese Suppe nur mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Kartoffel-Cremesuppe



Kräftig und würzig

Hier meine dritte Kreation.

Ich verwende Kartoffeln. Und einige Champignons, die zur Suppe

passen.

Die Suppe ist etwas dunkelbraun gelungen, dies hängt damit zusammen, dass ich das kleingeschnittene Gemüse und die Champignons sehr scharf und auch dunkel angebraten habe, so dass sie eben der Suppe eine dunkelbraune Farbe verleihen. Wer die Suppe etwas heller und eher in Kartoffelfarbe haben möchte, achte bitte darauf, Gemüse und Champignons nur sehr hell anzubraten.

Ich püriere die Suppe zwar vor dem Servieren mit dem Pürierstab fein, belasse jedoch noch einige Kartoffelstückchen in der Suppe, so dass man auch noch etwas zu kauen hat.

Stierhoden-Schaumsuppe



Sehr mild und schaumig

Die zweite meiner Kreationen.

Diesmal mit der Hauptzutat Stierhoden. Also eine Innereiensuppe.

Ich bereite mittlerweile Stierhoden zu wie jede andere Hauptzutat, sei es Fleisch, Innerei, Fisch oder Gemüse. Und habe auch immer Vorrat im Gefrierschrank.

Diesmal angebraten und dann püriert in einer Suppe.

Auch diesmal mit viel Riesling und Sahne abgelöscht.

Der Riesling verleiht der Suppe eine leichte Säure.

Und der Cayennepfeffer eine ganz leichte Schärfe.

Püriert ergibt dies dann eine leichte Schaumsuppe, denn der Riesling und die Sahne wird mit den restlichen Zutaten beim Pürieren leicht schaumig.

Die Stierhoden-Croutons, die ich noch auf die Suppe gebe, versinken leider aufgrund der flüssigen Konsistenz in der Suppe und schwimmen nicht obenauf.

Nur die Petersilie bleibt beim Fotografieren sichtbar.

Die Suppe hat einen feinen Geschmack nach dem Drüsengewebe der Stierhoden und schmeckt wirklich außergewöhnlich lecker.

Champignon-Cremesuppe



Leckeres Cremesüppchen

Die erste meiner Kreationen.

Weiße, große Champignons.

Unterstützt mit etwas Aubergine, die ja an sich in etwa die gleiche Konsistenz hat wie Champignons.

Abgelöscht mit viel Riesling.

Verfeinert mit Sahne.

Fein püriert. Lecker!

Suppen-Woche

Wie ich auf diese Idee gekommen bin, weiß ich nicht. Aber es ergab sich einfach, dass ich einige Ideen für neue Kreationen für leckere Suppen hatte.

Jeweils eine Hauptzutat. Verfeinert mit Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Unterschiedliche Würzung.

Die Brühe bilde ich jedesmal aus Riesling für etwas Säure.

Und für einen sämigen, cremigen Geschmack sorgt frische Schlagsahne.

Dann wird das Ganze mit dem Pürierstab fein püriert und eine leckere, wohlschmeckende Cremesuppe daraus gebildet.

Die sieben Hauptzutaten für jeweils eine Suppe:

- Champignons
- Stierhoden

- Zucchini
- Aubergine
- Zwiebel
- Kartoffel
- Mini Pak Choi

Freuen Sie sich über die sieben Cremesuppen!

Markklößchen-Suppe mit Suppenfleisch



Sehr aromatisch und schmackhaft

Eine wunderbare Suppe, die ein hervorragendes Aroma und einen tollen Geschmack hat.

Als Einlagen verwende ich Suppenfleisch und Markklößchen.

Bei den Markklößchen mache ich es mir etwas einfach, ich bereite sie nicht selbst aus Mark und Gewürzen zu. Sondern verwende ein industriell zubereitetes Produkt. Aber die Markklößchen haben eine gute Qualität und schmecken sehr gut.

Um einen guten Geschmack in die Suppe zu bekommen, verwende ich zusätzlich dreierlei Zutaten.

Einmal Hühnchenknochen, die ich von der Zubereitung von entbeinten Hähnchenschenkeln noch übrig und im Gefrierschrank aufbewahrt hatte.

Dann einige Stücke Parmesanrinde, die ich von verwendetem Parmesan übrig hatte, im Kühlschrank aufbewahrt hatte und die für eine Suppe oder auch einen Eintopf sehr gut geeignet sind.

Und schließlich noch eine Speckschwarte, die ich ebenfalls noch im Kühlschrank aufbewahrt hatte.

Alle drei Zutaten werden vor dem Servieren aus der Suppe genommen.

Ich würze dann die Suppe nur noch mit Salz und Pfeffer und schmecke sie ab.

Als Einlage verbleiben nur die erwähnten Markklößchen und das Suppenfleisch.

Garniert wird die Suppe noch mit frischer, kleingehackter Petersilie.

Kalte Birnen-Suppe



Sehr leckere Suppe

Diese Birnensuppe schmeckt an heißen Tagen sehr gut und ist wirklich sehr erfrischend.

Es ist eines der leckersten Gerichte, das ich in den letzten Jahren gegessen habe.

Der Trick, die geschälten Birnenstücke mit Zitronensaft zu übergießen, damit sie nicht an der Luft oxidieren und braun werden, ist wirklich gut. So kommt zusätzlich zum Weißwein auch noch weitere Säure in die Suppe.

Sahne und Weißwein runden die Birnensuppe ab.

Zimt sorgt für etwas Aroma.

Chili und Salz für einen Hauch von Schärfe und Würze.

Gehackte Pinienkerne geben der Suppe auch noch etwas

Crunchiges.

Wer möchte, kann die gehackten Pinienkerne gerne vorher noch in der Pfanne für mehr Aroma anrösten.

Eine kalte Suppe hat eine großen Vorteil gegenüber anderen Gerichten. Sie können sich durchaus Zeit lassen beim Zubereiten und auch Servieren. Denn die Suppe ist ja schon kalt.

Die Suppe ist wirklich sehr lecker. Damit gewinne ich jeden Food-Wettbewerb.

[amd-zlrecipe-recipe:1212]

Kalte Wassermelonen-Suppe



Sehr würzig und lecker

Diese Suppe für heiße Tage im Sommer gelingt hervorragend.

Die Wassermelone gibt der Suppe Geschmack und eine leichte Süße.

Die Sahne bindet die Suppe ab und gibt ihr etwas Geschmeidigkeit.

Weißwein sorgt für Säure.

Salz für Salzigkeit.

Chiliflocken für einen Hauch von Schärfe.

Und die gehackten Pinienkerne röste ich vor dem Servieren in einer Pfanne ohne Fett für Chrunchigkeit an.

[amd-zlrecipe-recipe:1198]

Wurzel-Stangensellerie-Suppe mit Chili

Ein kräftiges, würziges Süppchen. Das auf selbst zubereitetem Gemüsefond basiert.

Dazu kommen einige Wurzeln. Und Staudensellerie.

Verfeinert wird das Ganze mit viel Chili-Salz.

Die Suppe hat damit eine feine, scharfe Note.

[amd-zlrecipe-recipe:1027]

Blumenkohl-Creme-Suppe

Eine vegane Suppe. Aus der Hauptzutat Blumenkohl.

Die leichte Brühe bilde ich mit Weißwein und selbst zubereitetem Gemüsefond.

Die Suppe wird deswegen cremig, weil ich den gekochten Blumenkohl mit dem Pürierstab fein püriere. Ich benötige daher keine Crème fraîche oder Sahne, um die Suppe cremig zu erhalten.

Wer die Suppe etwas flüssiger haben möchte, gibt eben einfach mehr Fond dazu.

Mein Rat: Bitte unbedingt vor dem Servieren mit frisch geriebenem Muskat garnieren.

[amd-zlrecipe-recipe:840]

Kartoffel-Knoblauch-Creme-Suppe

Diese sehr schmackhafte Suppe ist schnell und einfach zubereitet.

Man sollte dafür aber wirklich gute Zutaten verwenden. Also z.B. jetzt Frühkartoffeln, frischen Knoblauch und selbstzubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:763]

Pilz-Creme-Suppe

Einfache Suppe. Schnelle Zubereitung. Nur zwei Haupt-Zutaten: Champignons und Austernpilze.

Dazu für etwas Cremigkeit Crème double. Und für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:765]