

Klare Gemüsesuppe

Zutaten für 8 -10 Personen:

2	Karotten
2	Pfälzerrüben
1	kleiner Sellerie
200 g	Kohlrabi
1	Lauch
1	kleiner Blumenkohl
200 g	festkochende Kartoffeln
50 g	Bratbutter
2 lt	Gemüsefond oder Gemüsebouillon
etwas	gehackte Petersilie
	Salz, Pfeffer von der Mühle

Zubereitung:

Das Gemüse schälen und alles feinblättrig schneiden (paysanne) und im Bratbutter andünsten.

Mit dem Gemüsefond oder der Gemüsebouillon aufgiessen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen und mit den Kartoffeln zugeben.

Nochmals ca. 10 Minuten weiterköcheln, bis alles Gemüse gar ist.

Abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.