

Bon Appetit!

Rezepte für die kalten Tage

WINTERSUPPEN

GENFER ESCALADE-SUPPE NACH ALTEM REZEPT

Zutaten

600 g Kohl
 2 Zwiebeln
 4 Lauchstangen
 2 Rüebli
 4 Petersilienwurzeln
 100 g Spinat
 200 g Linsen
 200 g Reis
 150 g Speckwürfel
 3 EL Öl
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer
 1 Würfel Gemüsebouillon



Zubereitung

Gemüse in kleine Scheiben oder in Würfelchen schneiden. Den Spinat in feine Streifen schneiden. Öl in grosser Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin andünsten, Reis begeben und solange dünsten bis er glasig ist.

Dann Linsen begeben und auch kurz andünsten, das übrige Gemüse ausser dem Spinat begeben und ebenfalls kurz mitdünsten. Nun so viel Wasser begeben, dass das Gemüse bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und Boullion begeben. Das Ganze bedeckt ca. 40 Minuten gar kochen.

Nun die Spinatstreifen beifügen und nochmals kurz 5 Minuten aufkochen. Fertig ist die Suppe de la Mère Royaume!

MARONI-SUPPE

Zutaten

400 g Marroni
 1 Zwiebel
 2 Kartoffeln
 1 Würfel Gemüsebouillon
 2 EL Öl
 Wasser
 Salz
 Pfeffer
 Muskatnuss
 2 dl Schlagrahm



Zubereitung

Marroni einschneiden und im Backofen 15 Minuten bei 180 Grad rösten, dann schälen und klein schneiden.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln fein schneiden und in einem Topf mit Öl andünsten. Marroni und Kartoffelwürfelchen beigegeben, mit so viel Wasser ablöschen, dass das Gemüse bedeckt ist und einen Würfel Gemüsebouillon beifügen.

Ca. 15 Minuten köcheln lassen und dann alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nochmals kurz aufkochen.

Den Rahm steifschlagen und kurz vor dem Servieren unter die Suppe ziehen.



RANDEN-KOKOSNUSS-SUPPE

Zutaten

1 dl Kokosmilch
 3 gekochte Randenknollen
 1 Stück Ingwer
 3 dl Gemüsebouillon
 Saft aus einer Limette
 50 g Kokosflocken
 ½ TL Kreuzkümmel
 Pfeffer
 Salz
 1 Prise Muskatnuss

Zubereitung

Gekochte Randenknollen in Stücke schneiden (frische Randen 2 Stunden in Salzwasser gar kochen und dann schälen.)

Ingwer fein reiben. Randenstücke, Kokosmilch und Gemüsebouillon und geriebener Ingwer mit dem Pürierstab pürieren.

Mischung in einen Topf geben und kurz aufkochen. Gewürze beifügen, mit Limettensaft abschmecken. In einer Pfanne ohne Fett Kokosraspeln rösten.

Suppe in die Teller geben und mit gerösteten Kokosraspeln dekorieren.

RIESLINGSUPPE

Zutaten

1 Stange Lauch
 80 g Sellerie
 1 Zwiebel
 2 EL Butter
 8 dl Bouillon
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer
 20 g Maizena
 30 g Mehl
 3 dl Riesling
 3 dl Rahm

Zubereitung

Lauch in feine Streifen schneiden, Sellerie schälen und raffeln. Zwiebeln hacken.

Butter in Pfanne geben, Zwiebeln darin weichdünsten, Lauch und geriebenen Sellerie beifügen und weiter dünsten.

Nun das Maizena und Mehl mischen und über das Gemüse in der Pfanne sieben und mit heissem Bouillon ablöschen.

Alles 25 Minuten köcheln lassen.

Den Wein und Rahm zufügen und mit dem Pürierstab pürieren (eventuell durch ein Sieb passieren). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nochmals kurz aufkochen und dann heiss servieren.

Bon Appetit!

EMMENTALER KARTOFFELSUPPE

Zutaten

6 Kartoffeln
 1 grosse Zwiebel
 1 Stange Lauch
 1 kleine Knolle Suppensellerie
 3 Rüebli
 Kräutersträusschen (Lorbeer, Peterli)
 ½ Bund Kerbel gehackt
 Salz
 Pfeffer
 ca. 6 dl Gemüsebouillon
 3 EL Butter
 50 ml Essig
 1 dl Rahm
 100 g Emmentalerkäse



Zubereitung

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Zwiebel fein hacken, restliches Suppengemüse klein schneiden, Kräutersträusschen bereitstellen.

Butter in Topf geben und Zwiebel darin andünsten, Kartoffelstücke begeben und kurz mitdünsten, sodann das restliche Gemüse und das Kräutersträusschen begeben, mit Bouillon ablöschen und alles bei kleiner Hitze 30 Minuten lang gar kochen.

Nun das Suppengemüse und das Gewürz herausfischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Kerbel hacken und zusammen mit dem Rahm begeben und alles mit dem Schwingbesen heftig verrühren (Nicht pürieren, sonst werden die Kartoffeln klebrig!) und nochmals sanft aufkochen.

Emmentalerkäse in dünne Scheiben/Streifen schneiden. Die Suppe kurz vor dem Servieren mit etwas Essig abschmecken.

Die Käsestreifen auf die Suppenteller verteilen und die heisse Suppe darüber giessen!