

Omas Gemüsesuppe

Ein großer Teller voller Gemüse und ganz viel Wohlfühlküche: Diese Gemüsesuppe ist herrlich sämig, würzig und steckt voller Möhren, Kartoffeln, Erbsen und Lauch. Genau das Richtige, wenn es draußen ungemütlich wird und auf dem Teller etwas richtig Herzhaftes landen soll. Köchelt ohne viel Aufwand vor sich hin und schmeckt am nächsten Tag sogar noch besser. Comfort-Food pur!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 50 Min. · 6–8 Portionen

Zutaten

800 g Kartoffeln (mehligkochend)
600 g TK-Erbsen
500 g Möhren
1 Stangen Lauch
Stück Knollensellerie (ca. 250 g)
1 Petersilienwurzel
1 Gemüsezwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1,6 l Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
1,5 TL Majoran
1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
100 ml Sahne
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schält das Gemüse und schneidet es in Stücke. Die Suppe wird nachher zumindest grob püriert.
2. Gebt 2 EL neutrales Öl in einen hohen Topf und bratet die Gemüsezwiebelstücke scharf an, bis leichte Röstaromen entstehen.
3. Gebt anschließend ein bis zwei gehackte Knoblauchzehen dazu und lasst den Knoblauch kurz mit anschwitzen. Jetzt folgen Kartoffeln, Möhren, Lauch, Knollensellerie und Petersilienwurzel. Lasst alles unter Rühren mit anschwitzen.
4. Gießt das Ganze mit 1,6 l Gemüsebrühe auf, gebt das Lorbeerblatt, 1,5 TL Majoran, 1 TL Kümmel und Salz & Pfeffer dazu und lasst alles aufkochen.
5. Gebt nach ca 10 Minuten 600 g TK-Erbsen dazu und lasst das Gemüse so lange köcheln, bis zum Beispiel Kartoffel und Möhren gar sind.
6. Holt das Lorbeerblatt aus der Suppe und gebt 100 ml Sahne dazu.
7. Püriert die Suppe jetzt so lange, bis sie die Konsistenz erreicht hat, die ihr am liebsten mögt.

