

# Klare Bouillon mit Gemüse

für 4 Personen

## Geeignetes Gemüse wie ...

... Zwiebeln oder Schalotten  
... Knoblauch  
... Rübli  
... Lauch  
... Stangensellerie  
... Knollensellerie  
... Blumenkohl  
... Broccoli  
... Zuchhetti alias Zucchini  
... grüne Bohnen  
... kleine Datteltomaten  
usw.

1 L Bouillon (selbstgemacht oder  
aus Würfeln)  
... Schnittlauch, Peterli  
1 EL Sherry

***Eine klare Suppe mit Gemüseeinlage ist für mich etwas vom Feinsten. Sie schmeckt nicht nur gut, sondern sieht auch sehr schön aus. Und allfällige Fettreserven werden bei fleissigem Verzehr erst noch abgebaut...***

Das Gemüse rüsten und waschen. Anschliessend in nicht übermässig kleine Scheibchen, Streifen oder Würfelchen schneiden. Nehmen Sie nicht zu viele Gemüsesorten auf einmal, sonst sieht die Suppe etwas "unordentlich" aus.

Schnittlauch in Röllchen schneiden, Peterli hacken.

1 Liter Salzwasser aufkochen und das Gemüse gemäss seiner Garzeit begeben. Also zuerst Zwiebeln, Knoblauch, Rübli, Sellerie, einige Minuten später die Bohnen, Zucchini und Blumenkohl, am Schluss den Broccoli und die Tomaten. Das Gemüse knapp weich kochen, dann abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Bouillon aufkochen und ev. absieben. Danach die Bouillon wieder erhitzen und das blanchierte Gemüse begeben. Einige Minten köcheln lassen.

Am Schluss den Sherry und die Kräuter begeben und die Gemüsesuppe in eine vorgewärmte Suppen-Terrine umgiessen.