Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Hausgemachte kräftige Gemüsebrühe mit Genussgarantie

Zutaten:

- 2 Liter Wasser
- 2 Frühlingszwiebeln, gewaschen und in 2 cm Stücke geschnitten
- 1 Lauchstange
- 2 Karotten, grob gehackt
- 2 Wurzelpetersilie, grob gehackt
- 1 Pastinake, grob gehackt
- 100 g Sellerie
- 1 Stange Bleichsellerie
- 30 g getrocknete Steinpilze
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Salz & 10 Pfefferkörner
- 1 ganze Knoblauchknolle, quer halbiert
- 3 EL Soja – oder (Schwarzwald)Misopaste
- 3 EL Öl

Zubereitung

1. Die beiden Knoblauchhälften in einen großen Topf mit 2 EL Öl geben (Schnittfläche nach unten) und 3 Minuten anbraten.
2. Frühlingszwiebeln und Lauch zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten anbraten.
3. Pfefferkörnern grob hacken.
4. Pfefferkörner, Wasser und restliche Zutaten zugeben und bei mittlerer Hitze 1,5 Stunde ganz sanft köcheln (kleinste Stufe!).
5. Die Brühe durch ein Sieb gießen.
6. Zum Servieren erwärmen und mit Suppennudeln und Kräutern servieren.