



Gemüsesuppe mit Wienerli und Brot OSC von Küche

Outdoor & Sport Camps

Mengen für 10 Personen

Vorbereitung

Gemüsesuppe über dem Feuer

Ca. 60–90 Minuten vor dem Essen: Gemüse schneiden und Suppe aufsetzen.

Kurz vor dem Essen: Suppe abschmecken, Petersilie dazugeben und Wienerli erwärmen.

600 g Kartoffeln	
400 g Rüebli	
250 g Lauch	
200 g Sellerie	
1.0 Stück Zucchini	250gr. für 10 Personen
3.0 Liter Wasser	
5 cl Öl	
2.0 Stück Lorbeerblatt	
12 Stück Wienerli	
750 g Brot	
50 g Senf	
50 g Ketchup	
50 g Schnittlauch	
200 g Zwiebel	
200 g Tomaten	oder 1/2 Dose Pelati
1.0 g Bouillon	

Zubereitung über dem Feuer

1. Gemüse vorbereiten

Kartoffeln, Rüebli, Sellerie und Zwiebeln schälen. Alles Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Lauch waschen und in Ringe schneiden.

2. Zwiebeln anbraten

Den Topf über dem Feuer erhitzen. Öl hineingeben und die Zwiebeln kurz glasig anbraten.

3. Gemüse dazugeben

Kartoffeln, Rüebli und Sellerie dazugeben und einige Minuten mitbraten.

4. Suppe ansetzen

Mit Wasser auffüllen. Gemüsebouillon und Lorbeerblatt dazugeben.

5. Kochen

Die Suppe aufkochen und anschliessend bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

6. Restliches Gemüse dazugeben

Lauch, Zucchini und Tomaten dazugeben und weitere 15–20 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist.

7. Abschmecken

Lorbeerblatt entfernen. Mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken. Schnittlauch/Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren dazugeben.

Wienerli

Die Wienerli in einem separaten Topf in heissem Wasser nur erwärmen, nicht sprudelnd kochen.
Je nach Grösse etwa 5–10 Minuten erwärmen.