Gemüsesuppe mit Wienerli und Brot OSC von Küche

Outdoor & Sport Camps
Mengen für 40 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.

2.4 kg Kartoffeln	
1.6 kg Rüebli	
1.0 kg Lauch	
800 g Sellerie	
4.0 Stück Zucchetti	250gr. für 10 Personen
12 Liter Wasser	
2.0 dl Öl	
8.0 Stück Lorbeerblatt	
48 Stück Wienerli	
3.0 kg Brot	
200 g Senf	
200 g Ketchup	
200 g Schnittlauch	
800 g Zwiebel	
800 g Tomaten	oder 1/2Dose Pelati
4.0 g Bouillion	

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, Zucchetti 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.