

Deftige Gemüsesuppe aus Suppengrün

mit Dörrfleischeinlage

Zutaten für 4 Portionen:

2 Bund Suppengrün, (Karotten-Sellerie-Petersilie-Lauch)
1 Zwiebel(n)
1 EL Öl, (Distelöl)
1 Knolle/n Knoblauch, chinesischen roten (oder 5 Zehen)
1 große Chilischote(n)
2 Scheibe/n Dörrfleisch, (geräucherte Bauchscheiben)
1 Glas Gemüsebrühe, 350ml
n. B. Gemüsebrühe, 1 - 2 Tassen

Das Suppengrün - bestehend aus 2 Karotten, 2 Selleriescheiben und 2 kl. Porreestangen waschen, schälen und schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Chilischote entkernen und klein schneiden. Das Dörrfleisch in feinen Streifen schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen, das Dörrfleisch hineingeben und anbraten, dann folgen die Zwiebel-, Knoblauchwürfel und die Chilischote. Nun mit der Brühe auffüllen. Jetzt werden die Sellerie- und die Karottenwürfel dazugegeben und ca. 10-15 Minuten gegart. Nach Bedarf mit ein oder zwei Tassen Gemüsebrühe auffüllen. Zum Schluss kommen die Porreestreifen dazu. Noch einige Minuten köcheln lassen
Eigentlich ist zusätzliches Würzen nicht nötig.

Dazu reichen wir frisches Brot.

Wer es als sättigende Suppe mag, schneidet sich mit den Karotten noch einige Kartoffeln dazu.