

Tomatensuppe

Materialanforderung für 10 Portionen (= 2 Liter Suppe)

- 100 g Fett
- 200 g Speck, geräuchert (Speckschwarten)
- 100 g Zwiebeln
- 80 g Lauch
- 60 g Sellerie
- 80 g Karotten
- 60 g Mehl
- 600 g Tomaten
- 100 g Tomatenmark
- 2,5 l Brühe

Gewürze: Salz, weiße Pfefferkörner, Zucker, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Kerbel, Essig

Arbeitsweise

- ① Speck im Fett mit dem Wurzelgemüse farblos anschwitzen.
- ② Mit Mehl bestäuben und anschwitzen (Roux).
- ③ Tomaten und Tomatenmark dazugeben, mitschwitzen.
- ④ Mit kalter Brühe aufgießen, aufkochen, abschäumen und Gewürze zugeben. 30 Minuten leicht kochen lassen.
- ⑤ Suppe durch ein Haarsieb (Chinois) passieren.
- ⑥ Suppe abschmecken, mit Butterflocken montieren, mit Crôutons bestreuen.



Alle Zutaten farblos anschwitzen.



Mit Brühe aufgießen, kochen lassen.

Bürgerliche Kartoffelsuppe

Materialanforderung für 10 Portionen (= 2 Liter Suppe)

- 400 g Kartoffeln ohne Schale
- 150 g Speck, durchwachsen und geräuchert
- 100 g Zwiebeln
- 100 g Butter
- 100 g Karotten
- 80 g Knollensellerie
- 100 g Lauch
- 2,5 l Rinderbrühe (Bouillon)
- 2 Scheiben Weißbrot
- 60 g Butter

Gewürze: Salz, weißer Pfeffer, Muskat, Majoran, Thymian, Knoblauch, Petersilie

Gewürzbeutel: Piment, Lorbeer, Pfefferkörner

Arbeitsweise

- ① Speck- und Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen.
- ② Kartoffelwürfel zufügen und anschwitzen.
- ③ Feine Gemüsewürfel beifügen und mit Bouillon auffüllen, würzen (Gewürzbeutel).
- ④ 15 – 20 Minuten leicht kochen lassen, Suppe nicht passieren, Gewürzbeutel entnehmen.
- ⑤ Suppe mit gehackter Petersilie und gerösteten Weißbrotwürfeln bestreuen.