

Hoffmann™

Qualität. schmeckt. selbstgemacht

Herbstliche Suppen

3 köstliche Rezepte von Calle





Hochwertiges Kochgeschirr sichern >>

Inhalt Suppen-Rezepte

- S. 4-5 **Tomatensuppe**
Klassisch mit einer würzigen Note.
- S. 6-7 **Kürbissuppe**
Aromatischer Herbst-Klassiker.
- S. 8-9 **Kartoffel-
Maronensuppe**
Herzhaft und vollmundig.

Tomatensuppe

klassisch und würzig

Zutaten

- 1 kg reife Tomaten
- 3 Stangen Frühlingslauch
- 1/2 Metzgerzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL braunen Zucker
- 1 EL Oregano
- 1 TL Chiliflocken
- Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Die Haut von den Tomaten entfernen: dafür den Stielansatz ausschneiden. Die Tomate nun einmal an der Unterseite mit einem x einritzen. Danach in kochendem Wasser so lange kochen, bis sich die Haut minimal löst. Im Anschluss in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen.
2. Öl im Topf erhitzen. Knoblauch in grobe Stücke schneiden und kurz im Öl braten lassen. Zwiebeln und Frühlingslauch in kleine Stücke schneiden und ebenfalls hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer, sowie braunem Zucker verfeinern. Im Anschluss die Tomaten mit in den Topf geben.
3. Mit Oregano, Chiliflocken, Tomatenmark und Gemüsebrühe auffüllen. **Tipp:** Für eine selbst gemachte Gemüsebrühe frisches, geputztes und geschnittenes Gemüse in Öl anschwitzen, nach Geschmack würzen und mit Wasser aufkochen. Nach ca. 30 Minuten Brühe durch ein Sieb passieren. Diese Gemüsebrühe kann sehr gut eingefroren werden.
4. Das ganze 45 Minuten lang kochen lassen, danach pürieren. Im Anschluss servieren und genießen. Guten Appetit!



Zubereitet mit:



Kochtopf



Schöpfkelle

Kürbissuppe

aromatisch und herbstlich

Zutaten

- 1 kleiner Hokaidokürbis
- 2 Zwiebeln
- 3 Wurzeln Karotten
- 3 kleine Kartoffeln
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 1/4 Liter Sahne
- 1 Esslöffel Curry
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Kürbis halbieren. Dann die Kerne mit einem Löffel entfernen und in Stücke schneiden. Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebeln in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Mit Salz und Curry würzen. Kürbis dazugeben und kurz mit anschwitzen.
3. Karotten und Kartoffeln dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Kräftig mit Pfeffer würzen. Mit Brühe auffüllen und für ca. 30 Minuten köcheln lassen.
4. Jetzt alles mit einem Stabmixer pürieren und Sahne dazugeben. Einmal verrühren und fertig ist die Kürbiscremesuppe!

Zubereitet mit:



Kochtopf hoch



Flexlöffel





Kartoffel-Maronensuppe

herzhaft und vollmundig

Zutaten

- 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 500 ml Gemüsebrühe
- Blumenkohl
- 500 ml Sahne
- 1 Gemüsebund
- 1 Zwiebel
- 200 g gekochte Maronen
- Muskat
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl im Kochtopf leicht anschwitzen. Das Ganze kräftig salzen.
2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und schälen. Danach in Würfel schneiden und ebenfalls mit anbraten. Sobald alles ein wenig Glanz bekommen hat, die Maronen dazugeben. Alles mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen.
3. Die Suppe noch mit Muskatnuss abschmecken und für ca. eine halbe Stunde kochen lassen.
4. Wenn alles gar ist, mit dem Küchenstab pürieren und fertig ist die Maronen-Kartoffelsuppe. Guten Appetit!

Zubereitet mit:



Kochtopf



P-Schäler glatt



Schöpfkelle