

Gemüseschaumsuppen

Sie erfüllen alle Anforderungen einer zeitgemäßen, leicht gebundenen Suppe mit natürlicher Bindung. Durch hochtouriges Mixen erzielen Sie eine homogene und luftig schaumige Suppe. Diese Suppen sind außerdem sehr schnell und unkompliziert in der Zubereitung.

Gemüse



Alle Arten von Gemüse sind zur Zubereitung von Schaumsuppen geeignet:

z.B.:

Paprika, Karotten, Kohl, Zucchini, Kürbis...

Nenne weitere Gemüsesorten, die sich eignen:

.....
.....

Gemüse Vorbereiten



Das gewünschte Gemüse,

.....

Zutaten



1/2 Zwiebel (60 g), geschält, fein geschnitten

50 g Butter

Gemüse nach Wahl

1/2 l Gemüsefond

0,2 l Schlagobers

Salz

Pfeffer, weiß, gemahlen

So wird's gemacht



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.....



11.....



12.....



13.
Qualitätskontrolle:
Erkennen wir das ursprüngliche Gemüse mit verbundenen Augen?

Rezept- und Anrichtebeispiele aus der Plachutta Kochschule:

Karottenschaumsuppe



300 g Karotten geschält, blättrig
geschnitten

Zusätzliche Würzung: Prise Zucker, ev. 1
KL frisch geriebener Ingwer

Kochdauer: ca. 20 Minuten

Erbsenschaumsuppe



300 g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt

Zusätzliche Würzung: Prise Zucker

Kochdauer: ca. 15 Minuten

Sellerieschaumsuppe



300 g Knollensellerie, geschält, fein
geschnitten.

Zusätzliche Würzung: Muskatnuss, ev.
etwas Trüffelöl

Kochdauer: ca. 25 Minuten

Rote Rübenschaumsuppe



300 g Rote Rüben, geschält, klein
geschnitten

Zusätzliche Würzung: Weinessig, Prise
Zucker, Kümmelpulver, 1 KL geriebenen
Kren.

Kochdauer: ca. 25 Minuten

<p>Petersilschaumsuppe</p> 	<p>300 g Petersilwurzeln, geschält, fein geschnitten und 30 g Petersilgrün gezupft Zusätzliche Würzung: Muskatnuss, gerieben Anmerkung: Petersilgrün erst in der letzten Minute vor dem Mixen beigegeben. Kochdauer: ca. 25 Minuten</p>
<p>Zucchinischaumsuppe</p> 	<p>300 g Zucchini, klein geschnitten Zusätzliche Würzung: Thymian, Knoblauch Kochdauer: ca. 15 Minuten</p>
<p>Kartoffelschaumsuppe mit Trüffelaroma</p> 	<p>200 g Kartoffeln, mehlig, roh, geschält, klein geschnitten Zusätzliche Würzung: etwas Trüffelöl Kochdauer: ca. 15 Minuten</p>
<p>Tomatenschaumsuppe</p> 	<p>350 g Tomaten, geschält, entkernt Zusätzliche Würzung: Basilikum, Oregano, Lorbeer und Knoblauch Anmerkung: Obersmenge auf 0,1 l reduzieren und dafür 0,1 l Tomatensaft beigegeben. Kochdauer: ca. 15 Minuten</p>