



GEMÜSECREMESUPPE

für 4 Personen

Zutaten

250	g	verschiedenes Saison-Gemüse (frisch oder TK)
1/8	l	Wasser
1 1/2	EL	Margarine (oder Butter)
		Salz, Zucker, Muskat
40	g	Margarine (oder Butter)
40	g	Mehl
1/8	l	Milch
1 1/8	l	Brühe (vom Gemüse)
		Worchestersauce, Gewürzsalz, frische Kräuter

Zubereitung

1. Frisches Gemüse putzen und klein schneiden. Mit dem Wasser und der Margarine oder Butter ansetzen. (TK-Gemüse mit wenig Wasser ansetzen.) Weich dünsten. Etwas Gemüse beiseite stellen.
2. Margarine zerlassen (mäßige Hitze - keine Farbe annehmen lassen!!) mit dem Mehl bestäuben und lichtgelb werden lassen. Mit einem Holzlöffel zum Kloß formen.
3. Topf vom Herd nehmen und langsam Milch zugießen. Masse glatt rühren. (Tipp: Immer kalt zu heiß oder heiß zu kalt geben -> dann bekommen Sie keine Klümpchen).
4. Mit der Brühe aufgießen und die Suppe ca. 10 - 15 Minuten leicht kochen lassen.
5. Das gedünstete Gemüse unterheben. Kurz aufkochen lassen.
6. Mit dem Pürrierstab alles zerkleinern. Mit Worchestersauce und Gewürzsalz abschmecken.
7. Mit frischen Kräutern und dem beiseite gestellten Gemüse garnieren.

Guten Appetit!