

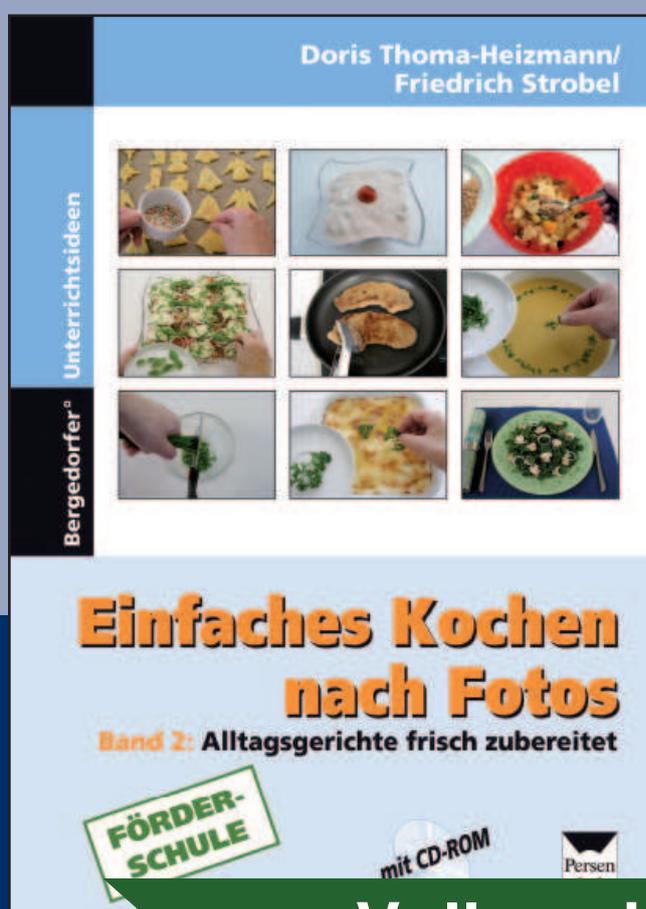


DOWNLOAD

Doris Thoma-Heizmann/Friedrich Strobel

Kartoffelsuppe und Zucchinicremesuppe

Einfaches Kochen nach Fotos

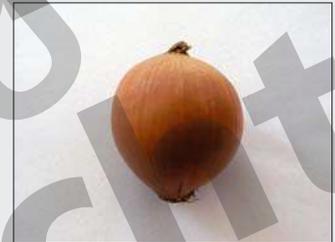
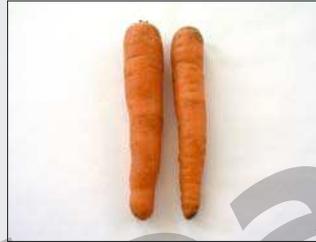


Downloadauszug
aus dem Originaltitel:

KARTOFFELSUPPE ①

Zutaten für 4 Personen

500 g Kartoffeln
1/2 Sellerieknolle
2 Karotten
1 kleine Stange Lauch
1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel
2 Tomaten
40 g Butterschmalz
1 1/2 l Fleischbrühe
1 gestrichener Teelöffel (TL) Salz
1 Messerspitze (Msp.) weißen Pfeffer
1 Messerspitze (Msp.) Muskatnuss
1 Teelöffel (TL) Majoran
125 g Crème fraîche
Petersilie zum Garnieren



KARTOFFELSUPPE ②

Arbeitsschritte



① 1 1/2 l Fleischbrühe zubereiten und bereitstellen



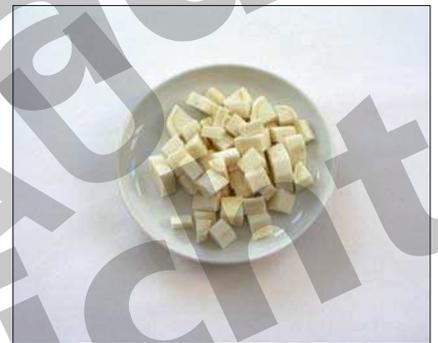
② Petersilie waschen, fein hacken und zum Garnieren bereitstellen



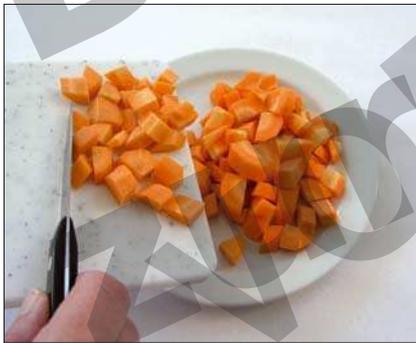
③ 40 g Butterschmalz abwiegen und kühl stellen



④ Tomaten häuten, vierteln und bereitstellen



⑤ Petersilienwurzel in Würfel schneiden und bereitstellen



⑥ Karotten in Würfel schneiden und bereitstellen



⑦ Sellerie in Würfel schneiden und bereitstellen



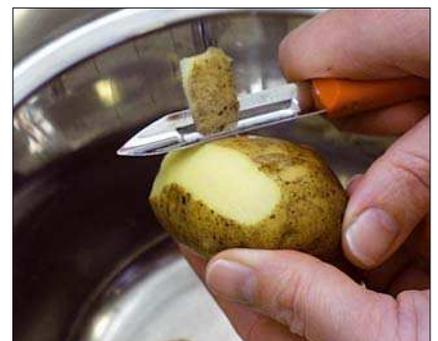
⑧ Zwiebel in Würfel schneiden und bereitstellen



⑨ Lauch in dünne, halbe Ringe schneiden und bereitstellen

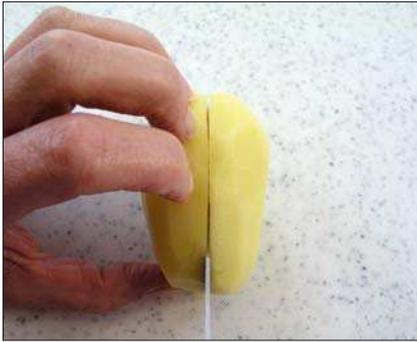


⑩ 500 g Kartoffeln abwiegen

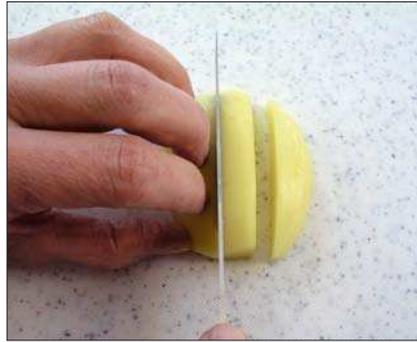


⑪ Kartoffeln waschen und

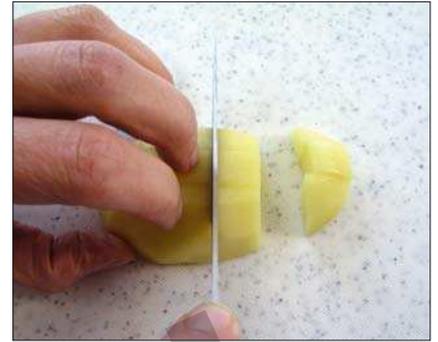
KARTOFFELSUPPE ③



⑫ Kartoffeln halbieren



⑬ Kartoffeln in Streifen schneiden



⑭ Kartoffeln in Würfel schneiden



⑮ Kartoffeln bereitstellen



⑯ Butterschmalz in den Topf geben und erhitzen



⑰ Herdplatte auf Stufe 6 einschalten



⑱ Kartoffelwürfel in den Topf geben



⑲ Karottenwürfel zugeben



⑳ Petersilienwurzel zugeben



㉑ Selleriewürfel zugeben



㉒ Zwiebelwürfel zugeben



㉓ Lauch zugeben

KARTOFFELSUPPE ④



②④ Tomatenstücke zugeben



②⑤ Kartoffeln und Gemüse andünsten



②⑥ Mit 1 1/2 l Fleischbrühe aufgießen



②⑦ 1 gestrichenen Teelöffel (TL) Salz zugeben



②⑧ 1 Messerspitze (Msp.) Pfeffer zugeben



②⑨ 1 Messerspitze (Msp.) Muskatnuss zugeben



③⑩ 1 Teelöffel (TL) Majoran zugeben



③⑪ Gewürze und Kräuter unterrühren



③⑫ Topf schließen



③⑬ 20 Minuten kochen lassen



③⑭ Topf öffnen



③⑮ Die Suppe pürieren

KARTOFFELSUPPE ⑤



③⑥ 125 g Crème fraîche zugeben



③⑦ Crème fraîche mit dem Pürierstab unterrühren



③⑧ Herdplatte ausschalten



③⑨ Kartoffelsuppe anrichten



④⑩ Kartoffelsuppe mit Petersilie garnieren

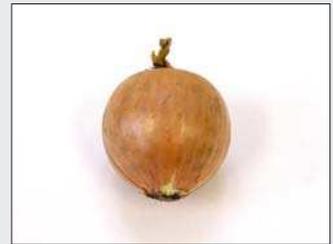


④⑪ Guten Appetit!

ZUCCHINICREMESUPPE ①

Zutaten für 4 Personen

500 g Zucchini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel (EL) Öl
150 g Tomaten
1/2 Teelöffel (TL) Salz
1 Messerspitze (Msp.) weißen Pfeffer
1 Messerspitze (Msp.) Cayennepfeffer
3/4 l = 750 ml Hühnerbrühe
150 g Sahne
Petersilie zum Garnieren



Arbeitsschritte



① 3/4 l = 750 ml
Hühnerbrühe zubereiten
und bereitstellen



② Tomaten häuten, in
Stücke schneiden
und bereitstellen



③ Petersilie zum Garnieren
fein hacken und
bereitstellen

ZUCCHINICREMESUPPE ②



④ Zwiebel in Würfel schneiden und bereitstellen



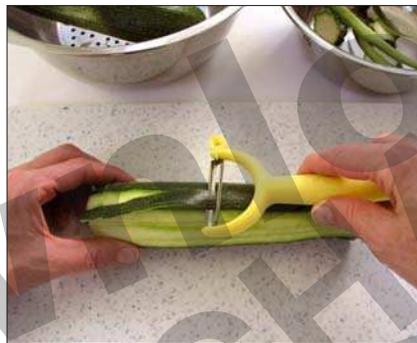
⑤ Knoblauchzehe schälen und bereitstellen



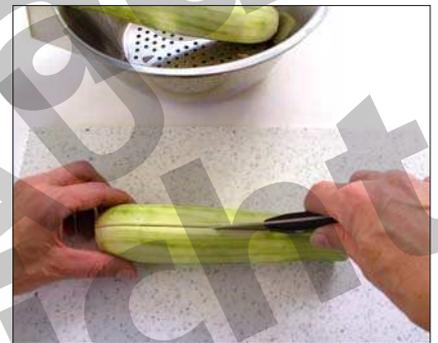
⑥ Zucchini unter fließend kaltem Wasser abwaschen



⑦ Blüten- und Stielansatz abschneiden



⑧ Zucchini schälen



⑨ Zucchini halbieren



⑩ Zucchini in Streifen schneiden



⑪ Zucchini in Würfel schneiden und bereitstellen



⑫ 2 Esslöffel (EL) Öl in den Topf geben



⑬ Herdplatte auf Stufe 6 einschalten



⑭ Zwiebel zugeben

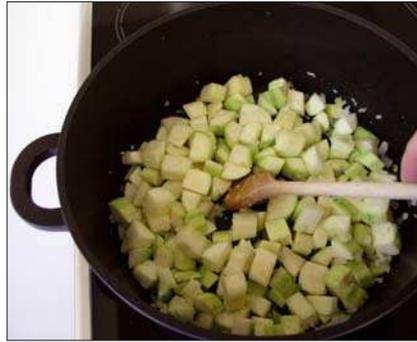


⑮ Knoblauch zugeben

ZUCCHINICREMESUPPE ③



⑩ Zucchiniwürfel zugeben



⑪ Alles unter Rühren dünsten



⑫ Tomaten zugeben



⑬ 1/2 Teelöffel (TL) Salz zugeben



⑭ 1 Messerspitze (Msp.) weißen Pfeffer zugeben



⑮ 1 Messerspitze (Msp.) Cayennepfeffer zugeben



⑯ Tomaten und Gewürze unterrühren



⑰ Topf schließen



⑱ Gemüse 10 Minuten dünsten



⑲ Topf öffnen



⑳ Die Hühnerbrühe zugeben



㉑ Herdplatte auf Stufe 3

ZUCCHINICREMESUPPE ④



⑳ Topf schließen



㉑ 15 Minuten köcheln lassen



㉒ 4 Esslöffel (EL) Sahne in eine hohe Rührschüssel geben



㉓ Sahne steif schlagen und bereitstellen



㉔ Topf öffnen



㉕ Die Suppe pürieren



㉖ Die restliche Sahne zugeben



㉗ Sahne mit dem Pürierstab unterrühren



㉘ Herdplatte ausschalten



㉙ Zucchinisuppe anrichten



㉚ Geschlagene Sahne zugeben



㉛ Zucchinisuppe mit

BRÜHE ZUBEREITEN

Zutaten

Je nach Bedarf

1 gehäufte Teelöffel (TL) Gemüsebrühe
oder Hühnerbrühe
oder Rindsbrühe

1/4 l = 250 ml Wasser



Arbeitsschritte



① 1/4 l = 250 ml Wasser abmessen



② Wasser in einen Topf gießen



③ Herdplatte auf Stufe 9 einschalten



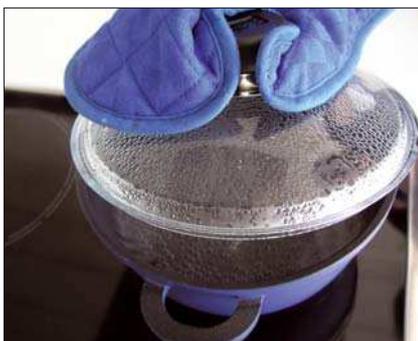
④ Topf schließen und Wasser zum Kochen bringen



⑤ 1 gehäufte Teelöffel (TL) Brühe in den Messbecher geben



⑥ Herdplatte ausschalten



⑦ Topf öffnen



⑧ Gemüsebrühe mit kochendem Wasser übergießen

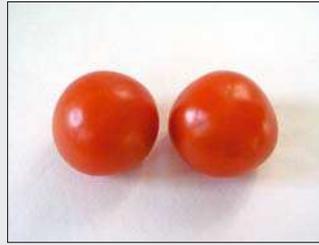


⑨ Gemüsebrühe je nach Bedarf...

TOMATEN HÄUTEN, ENTKERNEN UND WÜRFELN ①

Zutaten

Tomaten je nach Bedarf
1 l Wasser



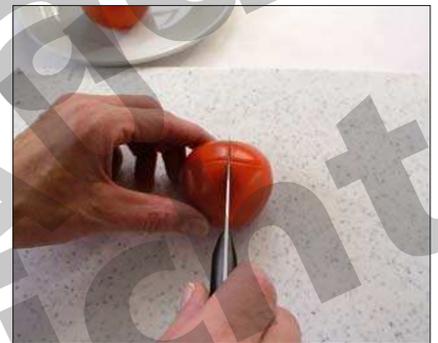
Arbeitsschritte



① 1 l Wasser zum Erhitzen herrichten



② Eine Arbeitsschüssel mit kaltem Wasser bereitstellen



③ Tomaten kreuzweise leicht einschneiden



④ Topf auf den Herd stellen und 1 l Wasser eingießen



⑤ Herdplatte auf Stufe 9 einschalten und Wasser zum Kochen bringen



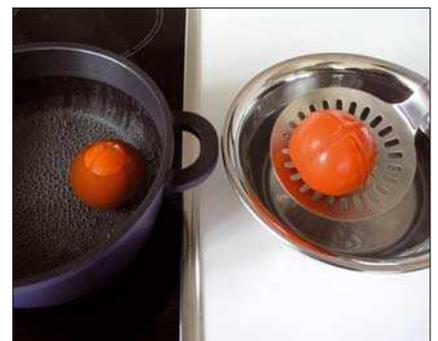
⑥ Tomaten in das kochende Wasser geben



⑦ Tomaten eine Minute blanchieren



⑧ Herdplatte ausschalten

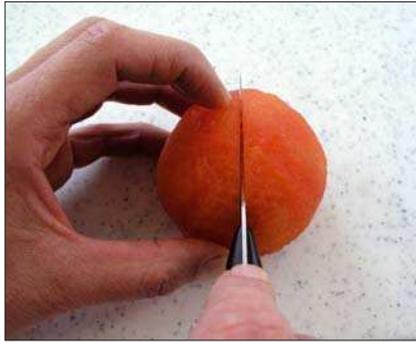


⑨ Tomaten herausnehmen

TOMATEN HÄUTEN, ENTKERNEN UND WÜRFELN ②



⑩ Tomatenhaut abziehen



⑪ Tomaten halbieren



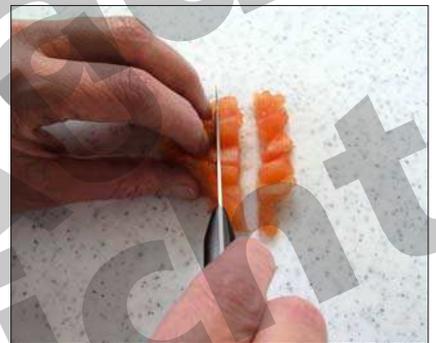
⑫ Strunk herausschneiden



⑬ Kerne und Flüssigkeit mit einem Teelöffel herausschälen



⑭ Tomaten in dünne Streifen schneiden



⑮ Tomatenstreifen in Würfelschneiden



⑯ Tomatenwürfel je nach Rezept weiterverarbeiten