

Gemüsesuppe Cevi Waldweihnacht von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

1.0 dl Rapsöl	so viel wie nötig verwenden
300 g Zwiebel	Hacken und andünsten
250 g Rüebli	rüsten in Würfel schneiden
250 g Sellerie	rüsten in Würfel schneiden
300 g Kartoffeln festkochend	rüsten in Würfel schneiden
250 g Lauch	rüsten in Ringe schneiden
250 g Wirz	rüsten in Streifen schneiden Gemüse zu den Zwiebeln geben und andünsten
2.5 Liter Wasser	beigeben
50 g Bouillion	nach Packungsangabe
1.0 Stück Nelken	in Teebeutel geben damit man sie am Schluss gut herausnehmen kann. :-)
1.0 Stück Lorbeerblatt	zerdrücken, in Teebeutel geben damit man es am Schluss gut herausnehmen kann. :-)
1.0 dl Halbrahm	Zum abschmecken Tip - Laktosefreier Rahm verwenden
500 g Brot	Tip - zusätzlich ev. Glutenfreies Brot
10 Stück Wienerli	separat im Salzwasser erwärmen