

Quer durch den Garten

aus Hessen

Ich bin in der Rhön aufgewachsen. Meine Eltern bewirtschafteten einen kleinen Garten, in dem überwiegend Gemüse angebaut wurde. In den Erntemonaten gab es daher wöchentlich Gemüsesuppe.

Die Suppe schmeckte nie gleich, da die Anteile des Gemüses unterschiedlich waren. Im Herbst kam Kraut dazu; in den Sommermonaten z.B. frische Tomaten und viele Kräuter.

Wurst und Fleisch fehlten in unserer Suppe. Dafür gab es dazu Waffeln, Apfelpfannkuchen oder Kartoffelhörnchen.

Gerne koche ich auch heute noch Gemüsesuppe, in der die verschiedenen Gemüsesorten zu erkennen sind. TK-Gemüse erlaubt zu jeder Jahreszeit eine große Vielfalt.

Zutaten (für 4 Personen):

- eine kl. Lauchstange
- eine Zwiebel
- 4 Kartoffeln
- 3 Karotten
- ein Kohlräbchen
- ¼ Sellerie
- eine Petersilienwurzel
- einen kl. Kopf Blumenkohl
- einen Brokkoli
- eine Handvoll TK-Erbsen
- eine Handvoll TK-grüne Bohnen
- Tomaten
- Petersilie
- Gemüsebrühe
- Pfeffer, Salz
- Sonnenblumenöl

Gemüse und Kräuter waschen und putzen. Lauch in Ringe, Gemüse in Würfel schneiden. Blumenkohl und Brokkoli in kleine Röschen brechen; die Stiele in Scheiben schneiden.

Zwiebeln, Lauch, Petersilienwurzel, Sellerie in Öl andünsten; weiteres Gemüse dazu geben und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Ca. 20 Minuten köcheln lassen und abschmecken.

Beim Servieren die Tomatenwürfel und die gehackte Petersilie auf die Suppe geben. Dazu wird ein süßes Gebäck gereicht.