Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Colourbox

Amama-Suppe/Gemüsesuppe à la Prinzessin Elisabeth von Luxemburg

Köchin: Gräfin Alix de La Poëze d’Harambure-Fraye

Zutaten
(für 4 Personen)

Für die Gemüsesuppe

- 4 kleine Kartoffeln
- 4 kleine Tomaten
- 4 Gelbe Rüben
- 4 Karotten
- ca. 1,5 l Wasser
- 1 Gemüse-Suppen-Würfel
- Salz

Zubereitung

1. Für die Gemüsesuppe zuerst das Gemüse gut waschen, aber nicht schälen (im „Feld-Mantel“ lassen). Die Karotten und die Gelben Rüben vierteln.

2. Nun den Gemüse-Suppen-Würfel in einem Topf in reichlich Wasser (etwa 1,5 l) auflösen und die kleinen Kartoffeln und die geviertelten Karotten und Gelben Rüben darin weichkochen. Kurz bevor das Gemüse weich ist, die Tomaten dazugeben und noch kurz mitkochen.

Quelle: ORF extra

3. Zum Schluss die Suppe mit etwas Salz abschmecken und gemeinsam mit dem Gemüse in Bouillon-Tassen anrichten.

Anmerkung:
Die Kinder von Gräfin Alix (13 bis 5 Jahre alt) lieben diese „beste aller Gemüse-Suppen“ (O-Ton) – wenig Aufwand, großer Effekt!