



Gemüsesuppe mit Lammfleisch und Croûtons

Aus Resten eine Suppe zu kochen ist so naheliegend, Gemüse können dabei fast beliebig kombiniert werden. Auch zum Verwenden von Fleischresten ist eine Suppe ideal und (fast) immer entsteht dabei eine einfache, gute und seelenwärmende Mahlzeit. Fleischreste, wie von der gebratenen Lammschulter, müssen nicht mehr gekocht werden, sie sollten nur eine Weile in der Suppe ziehen und so auch Geschmack abgeben. Zwiebel und Wurzelgemüse geben der Suppe Fundament und die Tomaten bringen fruchtige Aromen in die Suppe. Ein Tipp: Peterliwurz schmeckt, wie der Name sagt, krautig und ist immer eine gute, würzige Suppenzutat.

Zutaten (2 Portionen)

1	Zwiebel, ca. 80g
2	Knoblauchzehen
1/2Tl	Kreuzkümmel
250g	Wurzelgemüse (Rüebli, Peterliwurz, Pastinake, Sellerie, Lauch)
3	Piccadilly-Tomaten (ca. 100g)
7dl	Gemüsebouillon
2	Lorbeerblätter
180g	Reste von der Lammschulter (oder andere Bratenresten)
1	Scheibe Brot vom Vortag
15g	Tafelbutter

Zubereitung

Zwiebel eher grob hacken, Knoblauch hacken. Kreuzkümmel im Mörser grob zerstossen. Alles zusammen in Rapsöl ca. 5 Minuten dünsten.

Wurzelgemüse und Tomate zu etwa 5-10mm grossen Würfeln schneiden. Alles Gemüse, mit Tomate aber ohne den Lauch, zu den Zwiebeln geben und ein paar Minuten mitdünsten, dabei ab und zu wenden.

Bouillon dazugliessen, Lorbeerblätter zugeben und die Suppe ca. 30 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Lauch zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Der Lauch braucht nur etwa 15 Minuten um zu garen und bleibt dabei grün, wird er länger gekocht, wird er blass.

Fleisch zugeben und 10 Minuten ziehen lassen.

Nebenher das Brot zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Butter in einer Bratpfanne aufschäumen lassen, Brotwürfel zugeben und unter häufigem Wenden rösten bis sie hellbraun und knusprig sind.

Suppe in Tellern anrichten, Croûtons separat dazu servieren.







