

Vegane Kartoffelsuppe



Diese vegane Kartoffelsuppe ist eines unserer absoluten Standardrezepte: wir kochen und essen sie tatsächlich ganzjährig sehr gerne, aber ab dem Herbst kommt sie spätestens alle zwei Wochen auf den Tisch!

Dabei variere ich die Zutaten auch gerne: die Süßkartoffel kann durch Hokkaido-Kürbis ersetzt werden ... und oft besteht sie auch einfach nur aus Kartoffeln und Karotten, wie im schwäbischen Originalrezept meiner lieben Schwiegermama. Ob Ihr nach dem Ende der Kochzeit noch vegane Wienerle hineingibt, bleibt natürlich Euch überlassen: genau wie die Frage, wie fein Ihr Eure Kartoffelsuppe pürieren wollt. Wir lieben jede Menge Stückchen in der Kartoffelsuppe, weshalb ich sie nur zur Hälfte püriere.

Zutaten

- Alsan oder Bratöl
- 1 große oder zwei kleine Zwiebeln
- 2 L Gemüsebrühe
- 1,5 kg Kartoffeln
- 0,5 kg Süßkartoffel ODER Hokkaido-Kürbis
- 0,5 kg Möhren
- Petersilie zum Bestreuen (wenn vorhanden)

optional:

- 2 Packungen vegane Wienerle

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Die Zwiebeln werden gewürfelt und in einem großen Topf in reichlich Bratfett auf sehr kleiner Stufe angedünstet. Die Möhren werden (geschält oder ungeschält) längs halbiert und in grobe Stücke geschnitten.

Die Kartoffeln werden geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten.

Die Süßkartoffeln werden ebenfalls geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten.

Nehmt Ihr stattdessen Hokkaido-Kürbis, wascht Ihr diesen und schneidet ihn samt Schale mit einem scharfen, schweren Messer in grobe Stücke.

Die geschnittenen Gemüestücke werden nun ebenfalls im Topf (nun auf mittlerer Stufe!) angedünstet und dabei immer wieder umgerührt. Nach etwa 5 min gießt man das Ganze mit der Gemüsebrühe auf, bringt alles zum Kochen und lässt es bei schwacher Hitze (das hängt natürlich vom Herd ab! Eben so, daß es gerade noch so kocht!) und geschlossenem Deckel etwa 30min köcheln.

Während der Kochzeit schneidet man die veganen Wienerle in mundgerechte Stücke.

Ist das Gemüse nach der Kochzeit gar, püriert man die Suppe zur Hälfte (!) mit dem Pürierstab durch, so daß eine cremige, aber dennoch stückige Kartoffelsuppe bleibt. Zu guter Letzt werden die veganen Wienerle in die heiße Suppe gegeben. Serviert wird die vegane Kartoffelsuppe nach Möglichkeit mit frischer Petersilie. Aber auch ohne ist und bleibt sie für uns die beste Suppe der Welt!