8. Dezember 2015 – Gaumenfreuden

Grittibänz, Guetzli und Glühwein – Weihnachtszauberzutaten? Nein, für mich nicht. Ich verbinde ganz andere Gaumenfreuden mit dieser für mich besonderen Zeit. Ich mag die starke und erdverbundene Wurzelgemüse-Brühe, die meine Schwester entwickelte. Wenn ich zuvor noch einen Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen oder/und Radensalat esse, fühle ich mich verbunden und verwurzelt.

Die Jahresendzeit ist für mich Familienzeit, die Zeit auch, um meine Wurzeln zu ehren. Ich fühle dies ganz tief in meinem Herzen. Die Weihnachtszeit gilt als die Zeit der Liebe und der Familie. Viele Menschen, die ich kenne, mögen jedoch genau den „Familien-Schlauch“ nicht. Ich bin meiner Familie dankbar. Ich danke meiner Urfamilie – der Menschheit, meiner Ahnenfamilie, meiner Grosselternfamilie, meiner Mutter, meinem Vater, meiner Schwester, meinem Neffen und meinem Mann, meinem Sohn und meiner Tochter. Ich lerne immer wieder Wundervolles von ihnen.

Gerne ass ich die serbische Hühnersuppe, die meine Verwandschaft in Serbien kochte. Das Leben veränderte sich und auch meine Essgewohnheiten. Ich begann zu essen, was ich esse. Aus der serbischen Hühnersuppe, entwickelte meine Schwester die vegane Wurzelgemüse-Kraftbrühe, die ich sehr mag. Sie lehrte mich, diese Wurzelgemüse-Kraftbrühe zu kochen. Sie entwickelte diese Suppe aus unseren Wurzeln mit viel Wurzelgemüse.

Wurzelgemüse-Kraftbrühe

Zutaten für ca. 10l Brühe:

- 20 Karotten je nach Grösse (Wir mögen sie gut

gewaschen, jedoch ungeschält.)
- 4 Zwiebeln oder ca. 8 Schalotten
- 1 kleiner Sellerie mit Grün oder Stangensellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Pastinake
- 1/2 Wirz
- 1 bis 2 Bund Petersilie
- 1 Knoblauch (ungeschält und am Stück)
- 30 ganze Pfefferkörner
- 3 Esslöffel Meersalz
- 5 Esslöffel Bouillonextrakt
- 3 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

Die Karotten gut waschen und je nach Geschmack schälen.

Die Zwiebeln am Wurzelende abschneiden. Die Schale dran lassen.

Lauch waschen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Sellerie waschen. Das Grün vom Sellerie mit etwas Wurzelknolle abschneiden, damit das Grün noch zusammen hält. Sellerie in grosse Würfel schneiden.

Pastinake waschen (ev. schälen) und vierteln.

Petersilie waschen.

Das Olivenöl in der Pfanne heiss werden lassen.

Die Zwiebeln (ungeschält) mit der Anschnittfläche darin andünsten.

Karotten zufügen und mit dünsten.

Salz beifügen und mit ca. 1 dl Wasser ablöschen.

10 Minuten kochen lassen.

Pfefferkörner un Bouillonextrakt beifügen und ca 10l Wasser beifügen.

Restliche Zutaten beifügen.

Während ca. 3 Stunden auf kleinster Stufe kochen lassen.

Über Nacht die Suppe stehen lassen.

Die Suppe durch ein Sieb vom Gemüse „befreien“.

Das Gemüse durch ein Sieb in die Suppe pressen oder in kleine Stücke schneiden und der Suppe wieder beifügen.

Die Brühe zum Kochen bringen.

Wir mögen darin „Ribeli“.

Hier klicken, um eine Bastelidee zu erhalten.

Dieser Artikel wurde am 08.12.2015 veröffentlicht.