



Maultaschen in Gemüsebrühe

Zutaten (für 1 Portion)

Maultaschen

1 Suppengemüse (2 Möhren, ¼ Knollensellerie, 1 - 2 Pastinaken, 1/2 Lauchstange)

Petersilie

3 EL Öl/ Butter

¾ l Wasser

Salz, Pfeffer

Zuerst wird das Gemüse grob kleingeschnitten und kurz in einem Topf angebraten mit Öl oder Butter. Anschließend wird alles mit Wasser aufgefüllt und muss ca. 30- 40 min auf mittlerer Hitze köcheln. Wenn das Gemüse weichgekocht ist, wird für die Würze noch etwas Petersilie hinzugefügt. Nach weiteren 5 Minuten kochen, kann das Gemüse abgeseiht werden. Jetzt fehlt nur noch Salz und Pfeffer um die Brühe abzuschmecken.

In die fertige Brühe kommen nun die Maultaschen. Hier muss darauf geachtet werden, dass die Brühe nicht mehr kocht, sondern nur noch bei mittlerer Hitze (ca. 70-80 °C) vor sich hin köchelt. Sobald die Maultaschen fertig sind, schwimmen sie an der Wasseroberfläche und fertig ist die Maultaschensuppe!