

## Sommersuppe

Rezept von Iris von Stephanitz, Freilichtmuseum Hessenpark (Neu-Anspach)

### Zutaten:

1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe

8 Karotten

1 Mai-Rübe

1 Selleriewurzel

2 Lauchstangen

1 TL Zucker

½ kleiner Wirsingkohl

1 Kopfsalat

Gemischte frische Suppenkräuter, z.B. Majoran, Liebstöckel, Petersilie

Eine Hand voll Erbsen und grüne Bohnen

Weiß- oder Graubrot geröstet

### Zubereitung:

8 Karotten, eine Mai-Rübe, eine Selleriewurzel und zwei Lauchstangen in 3 Zentimeter lange Stücke schneiden und mit 60 Gramm Butter in einem Topf andünsten. Etwas Brühe und einen Teelöffel Zucker dazugeben. Einen halben kleinen Wirsingkohl von seinen Rippen befreien, zusammen mit einem Kopfsalat in feine Streifen schneiden und mit dem Wurzelgemüse andünsten. Mit der restlichen Brühe aufgießen. In der Zwischenzeit eine Hand voll Erbsen und grüne Bohnen blanchieren und in der Suppenschüssel anrichten. Die in der Suppe kurz gedämpften frischen Kräuter und die Brühe über die Erbsen und Bohnen geben. Mit geröstetem Weiß- oder Graubrot servieren.