

PRINZESSIN SUNAS REZEPTSCHATZ

Für Schnuppis Lieblingssuppe brauchst du:

- viele Möhrchen (am besten 1 kg)
- eine Stinkezwiebel
- eine Dose Milch 400ml
(aber nicht die von der Kuh, die von der Kokosnuss)
- 4 Scheiben Toast
- Gemüsebrühe (400ml)
- etwas Salz
- Petersilie aus dem Schlossgarten
(oder dem Gewürzschrank)
- einen Löffel Öl

... dann noch einen Topf und etwas zum Umrühren, einen Kochlöffel vielleicht.
Damit es nachher auch eine richtig leckere Pampe wird, brauchst du einen Pürierstab.



SCHNUPPIS GESPENSTERSUPPE

Jetzt liegt alles bereit, aber wie eine Suppe sieht es noch nicht wirklich aus.
Also ... los geht es:

- 1) Zuerst die Zwiebel schälen und vorsichtig klein schneiden.
Achtung: Da kullern manchmal die Tränen!
Kleiner Zauber-Tipp vom Superkoch Kalli: Einfach einen Schluck Wasser in den Mund nehmen, dann kullert nix.
- 2) Die Möhren müssen jetzt geschält und in Stücke geschnitten werden.
- 3) Danach bringt man die Zwiebel zum Schwitzen.
Einen Löffel Öl in den Topf und die Zwiebelstückchen rein.
Herdplatte nicht ganz heiß stellen (eher so mittel).
Die Zwiebelstückchen sollen beim Schwitzen ganz blass werden.
- 4) Auf die verschwitzte, blasse Zwiebel schüttest du dann die Möhrenstückchen.
Danach so viel Brühe zugeben, bis Möhren und Zwiebel schön zugedeckt sind (aber nicht so viel, dass die wild umherschwimmen) .
Dann heizt man dem Gemüse ordentlich ein. Wenn es blubbert, dann Deckel drauf und 20 Minuten köcheln lassen.
- 5) Die Suppe ist fast fertig. Schnuppi hat erzählt, dass in dem Originalrezept die Oma des Hauses mit Gummistiefeln in die Suppe gestiegen ist und alles ordentlich zerstampft hat. Ich glaube, deshalb ist es auch sein Lieblingsrezept
Aber das machen wir lieber nicht ... Geht viel einfacher mit einem Pürierstab, ganz ohne dreckige Füße! Also: Pürierstab rein und vorsichtig das Knöpfchen drücken.
- 6) Nun kommt die Kokosmilch dazu. Dann umrühren, Salz und Petersilie zugeben und die ganze Suppe noch einmal heiß werden lassen.
- 7) Achtung: jetzt wird es GESPENSTISCH!!
Aus den Toastscheiben schneidet ihr Gespenster.
Am Besten klappt es bevor sie getoastet sind. Auf dem Foto seht ihr zwei Vorschläge, wie ihr die Gespenster zurechtschnitzen könnt.
Dann ab in den Toaster und an den Suppenteller legen.