

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Safransuppe

### Zutaten

1

grosse Zwiebel

500 g

Kartoffeln, mehlig kochend

etwas Öl

5 dl

Gemüsebouillon

2,5 dl

Haferrahm, z. B. von Isola Bio

1

Briefchen Safran

Saft von ½ Zitrone

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

3 EL

Petersilie

Chiliflocken (wenn es schön scharf sein soll)

wenig Mehl

Schnittlauch zum Garnieren

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

### Zubereitung

Zuerst die Hälfte der Zwiebel in Ringe schneiden und beiseitelegen. Die andere Hälfte klein hacken. Dann die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Würfel schneiden. Das Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Kartoffeln ausgiebig andünsten. Mit der Hälfte der Bouillon ablöschen und den Rahm sowie den Safran begeben. Alles etwa 15 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Mit dem Pürierstab alles zu einer geschmeidigen Suppe verarbeiten und die restliche Bouillon langsam nachgiessen, bis die Konsistenz schön sämig ist. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und dem Zitronensaft abschmecken sowie die Petersilie begeben. Bis zum Servieren halb zugedeckt köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die vorbereiteten Zwiebelringe im Mehl wenden und im erhitzten Öl goldbraun braten. Die Suppe in Tellern anrichten und mit den Zwiebelringen und dem Schnittlauch garnieren.

Rezeptgruppe: Vorspeise, Suppe.

---

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2380](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2380)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [4]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

**Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):** [https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=2380](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2380)

### Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://koernlipicker.ch/>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>