

Überbackene Champignon-Zwiebelsuppe

Zubereitung in ca. 35 Minuten

Zutaten für ca. 8 Portionen

500 g Champignons
5 große Zwiebeln
3 Knoblauchzehen, durch gepresst
1-2 + 2 EL Butter oder Sonnenblumenöl
1 dünnes Baguette
1 EL brauner Zucker
250 ml Weiß- oder Rotwein
2 l kräftige Fleisch- oder Gemüsebrühe
1 TL + 1 TL getrocknete Kräuter der Provence oder
frischer Thymian
1 TL Pfeffer
150 g würzigen Käse (Emmentaler, Gruyère)



Champignons und Zwiebeln separat mit dem **kleinen Küchenhobel** mit Einstellung 2 in Scheiben hobeln. Brühe aus Instantpulver mit heißem Wasser vorbereiten. Baguette in 16 Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden

1-2 EL Butter oder Öl in den **großen Rockcrock** geben und 4-5 Minuten aufheizen bis das Fett schimmert. Baguettescheiben darin von beiden Seiten anrösten und wieder herausnehmen. Restliches Fett zufügen, erhitzen und darin zunächst Zucker dann Zwiebeln bräunen. Zum Schluss Champignons sowie durchgepressten Knoblauch zufügen und andünsten. Zwiebel-Champignon-Mischung mit Mehl bestreuen, gut mischen, mit Wein ablöschen und 1 Minute zum Eindicken offen köcheln lassen. Heiße Brühe, 1 EL Kräuter und Pfeffer unterrühren. Alles aufkochen und bei kleiner Einstellung mit Deckel ca. 15 Minuten weiter köcheln.

Backofengrill vorheizen. Käse auf der **groben Microplane® Reibe** frisch reiben. Geröstete Baguettescheiben auf der Suppe verteilen. Mit den restlichen Kräutern sowie dem Käse bestreuen und die Suppe im **Rockcrock** direkt 5 – 10 cm unter dem Grill in ca. 2 Minuten goldbraun überbacken.

Variationstipp:

Baguettescheiben von beiden Seiten mit Öl aus dem Zerstäuber besprühen und auf dem Zauberstein im vorgeheizten Backofen bei 230 ° C ca. 8 -10 Minuten rösten. Dabei 1 x wenden.

Kürbissuppe mit Gewürzcroûtons

Zubereitung ca. 35 Minuten

Zutaten 4 Portionen

400 g Hokkaido-Kürbis, fertig geputzt
1 Zwiebel
1 Stück frischer Ingwer, ca. 2 cm
1 EL Öl
400 ml kräftige Gemüsebrühe
100 g Weißbrot oder Brötchen vom Vortag
35 g Butter (oder 2 EL Öl)
1 TL Curry
Salz, Pfeffer
50 -100 ml Sahne



Gemüse putzen und grob würfeln. Zwiebel würfeln und geschälten Ingwer mit der **Microplane® Zester** feinreiben, beides in Öl leicht anbraten. Gemüse hinzufügen und mit Brühe auffüllen. Circa 25 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit oder am Vortag Weißbrot in 1,5 cm große Würfel schneiden. Butter zerlaufen lassen und mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Brotwürfel in einer Schüssel damit beträufeln, gut vermengen und auf dem **Zauberstein** verteilen. Im aufgeheizten Backofen bei 230 °C ca. 10 Minuten rösten. Es braucht nicht gewendet zu werden.



Gegartes Gemüse pürieren, nochmals würzen und mit etwas Sahne verfeinern. Mit den Croûtons servieren.

Variationen

- Suppe mit abgeriebener Orangenschale oder einem Schuss Orangenöl abschmecken.
- Einen Teil der Brühe durch Orangensaft oder Kokosmilch ersetzen.
- Schmeckt auch mit Möhren anstatt Kürbis lecker.
- Würzen Sie die Croûtons alternativ mit Paprikapulver oder etwas Zimt. Mit etwas Chilipulver kommt Schärfe ins Spiel.
- Sie schmecken auch lecker mit grünem oder rotem Pesto.

Tipps

- In den **Komfort-Universaltopf** passt die 4 fache Menge, wenn Gäste kommen.
- Croûtons können Sie bestens auf Vorrat machen. Auf den **Zauberstein** passen 200 g Weißbrot.

Schnelle Kartoffel-Lauch-Suppe

Zubereitung ca. 15-20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3 mittlere mehligte Kartoffeln (max. 300 g geputzt)
1 Stange Lauch (max. 250 g geputzt)
1 EL getrockneter Majoran
1 Lorbeerblatt
50 g Schinkenwürfel
500 ml heiße Gemüsebrühe
100 – 150 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer



Kartoffeln schälen, mit dem **Santokumesser** in Stifte schneiden und dann fein würfeln. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Kartoffeln, Lauch, Majoran, Lorbeerblatt und Schinkenwürfel in den **runden Zaubermeister** legen.

Heiße Brühe (Wasser heiß aus der Leitung plus 2 TL Brühe) darüber gießen. In der Mikrowelle bei 800 Watt 6 Minuten verschlossen garen. Dann weitere 5 Minuten garen. Zum Schluss Sahne unterrühren, Suppe mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und noch einmal 1 Minute garen.



Variationstipps

- Majoran durch Kräuter der Provence oder Estragon ersetzen.
- Vegetarisch ohne Schinken.
- 100 ml Brühe durch Weißwein ersetzen.
- Lassen Sie den Schinken weg und geben Sie vor dem Servieren Lachsstreifen oder Krabben in die heiße Suppe. Ca. 20 g pro Person.

Hier ein toller Link um die Garzeiten verschiedener Mikrowellen individuell zu berechnen:

<http://www.mikrowellenkochen.de/mikrowelle-zeit-umrechnen>

Geflügelbrühe

Zutaten (ca. 2 l Brühe)

- 1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1 kg)
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 1 TL Pfefferkörner
- ca. 2 TL Salz
- 1 Bund glatte Petersilie

Suppengrün auf dem **Schneidebrett** grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch vierteln. Nelken in die Zwiebelstücke stecken. Alles bis auf das Salz und die Petersilie in den Komfort-Universaltopf geben. Hähnchen obenauf legen und ca. 2,5 l heißes Wasser aus der Leitung einfüllen. Bei höchster Einstellung aufkochen, Salz zugeben, ggf. Schaum mit einer Schaumkelle entfernen und dann bei kleinerer Einstellung ca. 50 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie fein schneiden. Nach der Garzeit Suppengrün entfernen und Hähnchen auf dem **Schneidebrett** etwas abkühlen lassen. Brühe durch ein Sieb gießen. Falls eine klare Brühe gewünscht ist, Sieb mit einem Passiertuch (z. B. ein Leinengeschirrtuch) auslegen.

Brühe nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen oder für einen Fond nochmals weiter einkochen lassen. Ergibt ca. 1,5 l Brühe. Hähnchenfleisch von den Knochen lösen und in Würfel schneiden. Sie erhalten ca. 400 – 500 g Fleisch.

Brühe entweder mit Hühnerwürfeln und gehackter Petersilie heiß servieren. Rest portionsweise für den Vorrat einfrieren.