

Gemüse­kugeln



Zutaten für vier Personen:

- 1 größerer Zucchini
- 2 große Karotten
- 1 Kartoffel
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 Kohlrabi oder ein Broccoli
- 4 Champignons
- 500 ml Gemüsebrühe
- 60-80 g Kräuterbutter
- 60-80 g Butter (optional)
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 2 Scheiben Roggenbrot (optional)
- 100 g Frischkäse (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Kugelausstecher

1. Gemüsebrühe in einem Topf aufsetzen und aufkochen.

2. Gemüse putzen und Kugeln ausstechen. Optional vom Broccoli kleine Röschen schneiden.

3. Zuerst Kartoffeln, Karotten und Sellerie, eventuell auch noch Kohlrabi für ca. 7 Minuten in den Gemüsesud geben und zugedeckt köcheln lassen. Dann Zucchini, Broccoli und Champignons dazugeben und alles insgesamt 12 Minuten köcheln lassen.

4. Gemüse­kugeln und Champignons in Kräuterbutter oder Knoblauchbutter schwenken.

5. Optional Roggenbrot entrinden, in kleine Vierecke schneiden und Frischkäse darauf pyramidenartig verteilen.

Zubereitung bei Einladungen:

1. Kartoffel-, Karotten-, Sellerie- und Kohlrabi­kugeln zur Aufbewahrung sofort in die kalte Gemüsebrühe geben.

2. Zucchinikugeln, Broccoliröschen und geputzte Champignons extra abgedeckt aufbewahren.

3. Vor dem Aufkochen der Gemüsebrühe die Kugeln herausnehmen, dann zugeben und Uhr stellen.

Hinweise:

Ziel ist, dass Kugeln und Pilze gerade noch knackig sind.

Als Amuse-Gueule reicht man von jeder Sorte eine Kugel, mindestens 3 Sorten.

Mit Kapernsauce sind Gemüse­kugeln ein angenehmes Zwischengericht für Vegetarier.

Die Reste verwendet man für eine Gemüsesuppe.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Beilagen, Vorspeisen, Amuse-Gueule, Zwischengerichte, Gemüse, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 07.01.2024