



## Rezept für „Jüdisches Penicillin“ (Hühnersuppe) vegan Style

### Zutaten (4 Portionen)

- 2 EL Margarine
- 1 große Zwiebel, grob gehackt
- 1 Pastinake, geschält und grob gehackt
- 2 große Karotten, geschält und grob gehackt
- 2 große Selleriestangen mit Blättern, grob gehackt
- 1 Lauch, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 Liter Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- Eine Handvoll glatter Petersilie, grob gehackt
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- Eine Prise Kurkuma
- 1 EL grober Meersalzflocken

1. Erhitzen Sie das Öl in einem großen Topf und braten Sie die Zwiebeln ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze an.
2. Karotten, Sellerie, Knoblauch, Lauch und Pastinaken hinzufügen und für weitere Minuten anbraten.
3. Danach Wasser und Lorbeerblätter dazugeben und zum Kochen bringen.
4. Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie die Suppe unbedeckt für etwa eine Stunde köcheln.
5. Nach einer Stunde fügen Sie Petersilie, Salz, Kreuzkümmel und Kurkuma hinzu und lassen alles für eine weitere halbe Stunde köcheln.
6. Zum Schluss die Suppe mit einem Sieb abseihen, um das gesamte Gemüse zu entfernen.
7. Dazu passen am besten Kneidlach. Guten Appetit ☺