

Kausike kuuma SUPPI

Pärast päevatööd kulub sügisjaheduse peletamiseks ära soe supp.

Värske kiirhappendatud kapsas, seened ja muud aedviljad sobivad ka ilma lihata või vähese lihaga keetmiseks. Kui tuli pikemalt pliidi all ja kodustest toimetustest vähegi aega üle jääb, võib teha selget aedviljapuljongit. See on hea niisama piruka või röstleiva peale rüüpamiseks, aga ka suurepärane supimaterjal.

Karjala sametine seenesupp

- 1 l puhastatud seenelõike (puravikke, tatikuid)
- 1–2 sibulat
- 2–3 küüslauguküünt
- 2 sl võid
- 1 l piima
- 2 sl nisujahu
- ½ tl soola
- ¼ tl jahvatatud valget pipart
- 1 muna
- ½ kl rööska koort
- 2–3 sl punet

Peenestage sibulad. Pange puhastatud tükeldatud seened kuivale pannile, kuumutage segades. Kui seentest hakkab vedelikku eralduma, lisage või ja peenestatud sibul. Praadige kõik segades kergelt läbi. Valvake, et sibul ei pruunistuks, vaid jääks klaasjaks. Lisage jahu, maitsestage soola ja pipraga. Kuumutage 2–3 minutit.

Valage piim keedunõusse ja kuumutage keemiseni. Tõstke kulbitäis piima pannile ja segage seenehautis korralikult läbi, siis kallake keedunõusse. Keetke segades tasasel tulel umbes 10 minutit. Klõppige muna röösa koorega ja kallake tirinasse, peale valage kuum supp. Aga võib ka teisiti teha: nirstage koore-munasegu pliidiil olevasse keedunõusse. Pärast seda ärge enam keetke. Serveerimisel lisage peenestatud punet.

Niisugust suppi võite keeta ka 400 g šampinjoniidest või võtta talvel supi jaoks 1 kl leotatud soolaseeni.

Hapukapsasupp kana ja seentega

- 1 l kanapuljongit
- ca 400 g hapukapsast
- 1–2 sl rasvainet
- 1 kl puravikulõike
- 1 porgand
- 1 sibul
- 1 sellerivars
- 2–3 aed-liivatee vart
- soola
- 2 sl hakitud maitserohelist
- kanalihatükikesi

Keetke kanaselgadest, -koibadest või -tiibadest supijuurtega puljong. Kui liha pehme, tõstke kaussi jahtuma, hiljem tükeldage. Praadige pannil väheses rasvas või õlis esmalt seenelõigud, siis lisage hapukapsas ja peenestatud aed-liivatee. Kuumutage segades 7–10 minutit. Lisage keematõusnud puljongile pannilt kapsa-seenesegu ja tükeldatud kanaliha. Laske 5 minutit seista, siis serveerige. Valmis supile puistake hakitud maitserohelist.

Toekamat suppi soovides lisage puljongit keetes mõni kartul või peotäis nuudleid.

Lihata hapukapsasupp

- 2 l vett
- 1 kg hapukapsast
- 1 sibul
- 1 porgand
- tükike sellerit
- 2–3 sl rasvainet
- 10–15 seemnetest puhastatud kibuvitsamarja
- soola
- suhkrut
- 1–2 tl jahvatatud köömneid

Puhastage supijureed, peenestage või riivige jämedalt ning kuumutage koos hapukapsaga rasvaines. Tehke seda kas keedunõu põhjal või suuremal pannil. Lisage jahvatatud köömned ja kibuvitsamarjad. Kui kõik on korralikult segades läbi kuumutatud, valage juurde vesi või lükake segu pannilt keedunõusse. Maitsestage soola ja suhkruga, keetke, kuni kapsas on pehme. Juurde andke röstitud leiba.

Seenesupp tangudega

- 2 l vett
- ¼ kl odratangu
- 1 väike kaalikas
- 2 porgandit
- 1 petersellijuur
- 20–25 puhastatud kibuvitsamarja või peotäis pihlakaid
- 4–6 kartulit
- 1 sl rasva või võid
- 2 sibulat
- ¼ l kupatatud seeni
- 1 sl hapukoort
- hakitud maitserohelist

Pange pestud tangud veega keema. Puhastage petersell, koorige porgandid ja kaalikas, lõigake kuubikuteks ja lisage supile. Natukese aja pärast lisage marjad ja kartulikuubikud. Lõigake sibul ja seened peeneks ning praadige kuumas rasvaines pannil, kuni sibul on klaasjaks muutunud. Tõstke seened supisse ja keetke veel 10–15 minutit, kuni kõik ained on pehmed. Supp maitseb ka ilma hapukooreta, kuid nõudlikum sööja võib seda natuke lisada.

Aedviljapuljong

- 2 l vett
- 2 sibulat
- 1 porru
- 1 petersellijuur
- ½ juursellerit
- ½ kaalikat
- 2 porgandit
- 1 roheline või valge paprika
- soola

Puhastage sibulad pealmisest koorekihast, kuid ärge päris paljaks koorige, ning poolitage. Alumine koorekiht annab keetes puljongile ilusa värvuse. Selleks võite ka enne keemapanekut tükeldatud porgandit pliidiraua või kuival pannil kergelt pruunistada. Puhastage muud aedviljad, tükeldage ja keetke tasasel tulel umbes 2 tundi. Valmis puljong kurnake, maitsestage soolaga. Leemes väga pehmeks keenud juurviljad on väheväärtuslikud ja pole ka enam kuigi maitssvad, aga neid pole siiski tarvis ära visata. Kui lisate keetmisel kooritud sibulat, võite söelale jäänud lõigud läbi jõhvsõela hõõruda ja mõne kastme paksendamiseks kasutada. Paprika võite jätta lisamata, kui see annab leemele võrratu maitsenüansi.

Selge aedviljapuljong sobib nii pirukate kõrvale kui ka suppid valmistamiseks. Puljongina serveerides lisage enne tassidesse valamist tükike võid. See toob aroomi paremini esile.

Kurgi-puravikusupp

- 1 l aedviljapuljongit
- ca 100 g puravikke
 - 1 sibul
 - 1 sl võid
 - ½ tl jahvatatud musta pipart
- soola
- 100 ml kohvikoot
- 2 väiksemat värsket kurki
- peenestatud petersellihehti

Peenestage sibul ja seened, sulatage keedunõus või ja kuumutage, kuni sibul klaasjaks muutub. Lisage kuum aedviljapuljong, maitsestage soola ja pipraga. Keetke umbes 10 minutit, siis lisage koor.

Vajadusel koorige kurgid (õrna koorega kurke ei tarvitse koorida), lõigake pisikesteks kuubikuteks ja lisage valmis supile. Peale puistake peenestatud petersellihehti.

