

# Karotten-Kartoffelsuppe mit Kren

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen    Saison: Ganzjährig



## Zutaten

2	Zwiebeln
400 G	Karotten
200 G	Kartoffeln
1 TL	Kümmel
1 EL	Butterschmalz
800 ML	Hühner- oder Gemüsefond
100 ML	Rahm
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2 EL	fein geriebenen Kren (Meerrettich)
	gehackte Petersilie

## Zubereitung

1. Zwiebel, Karotten und Kartoffel würfelig schneiden.
2. Zwiebel in Butterschmalz hell anschwitzen.
3. Karotten und Kartoffeln dazugeben und leicht mitrösten.
4. Mit dem Fond aufgießen.
5. Kümmel dazugeben und dünsten lassen, bis das Gemüse weich ist.
6. Mit einem Pürierstab alles fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
7. Suppe in Teller anrichten und mit etwas geschlagenem Schlagobers verfeinern.
8. Mit frisch geriebenen Kren und fein gehackter Petersilie bestreuen.