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.

SEMINAR BÄUERINNEN