



Dauer: //\littel
Kategorie: Suppen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Martha Seiwald

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 geriebenem Kren und fein gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp:

Der Kren sollte nicht mitgekocht werden, da er sonst bitter schmeckt!