



Dauer: Mittel

.....

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!