Dauer: Mittel

Kategorie: Suppen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Edith Handl-Herzog

Zutaten

500 G	(Bio) Karotten
20 G	Butter
1 KLEINE	Zwiebel
1 TL	Zucker
1	Lorbeerblatt
	Salz
	Pfeffer
	Chili

	Zitronensaft
EVENTUELL	Schlagobers oder etwas Milch
	Wasser oder Gemüsebrühe nach Bedarf

Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden und mit dem Butter glasig dünsten.
2. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen.
3. Klein geschnittene Karotten dazugeben.
4. Mit Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen und gar dünsten.
5. Mit Stabmixer fein pürieren.
6. Eventuell mit Wasser aufgießen bis die Suppe eine schöne Konsistenz hat.
7. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitronensaft abschmecken.
8. Mit Schlagobers oder Milchschaum servieren.

Gutes Gelingen wünscht Seminarbäuerin Edith Handl-Herzog aus Saalfelden.