



© Edith Handl-Herzog

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.