Karottensuppe

Karottensuppe

Zutaten für 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Mion

Menu: <u>15.02.2012</u>

Creation: Ruedi Wegmann

Zutaten:

900 g geschälte Karotten 3 EL Butter 1.8 l Geflügel- oder Gemüsebouillon (ungefähr) eine Prise Zucker

12 EL Rahm Salz ein Hauch Cayenne eine Spur Muskat flachblättrige Petersilie

Zubereitung:

Karotten in Scheiben schneiden und in der aufschäumenden Butter kurz dünsten, Zucker beifügen und mit nur soviel Bouillon auffüllen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist.

Karotten zugedeckt und auf kleinem Feuer Weichgaren, mit der Flüssigkeit im Mixer feinpürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit mehr Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängern (die Suppe soll crèmig und darf auf keinen Fall dünnflüssig sein).

 $\label{thm:continuous} \mbox{Die Suppe kurz vors Kochen bringen, Rahm zufügen, vorsichtig w{\ddot{u}} rzen, in heisse Tassen f{\ddot{u}} llen und mit Petersilienbl{\ddot{a}} ttchen bestreuen.}$

1/1