

Karottensuppe

Karottensuppe

Zutaten für 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [15.02.2012](#)

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 cremig und darf auf keinen Fall dünnflüssig sein).

Die Suppe kurz vors Kochen bringen, Rahm zufügen, vorsichtig würzen, in heisse Tassen füllen und mit Petersilienblättchen bestreuen.