

Feine Karottencremesuppe

Die feine Karottencremesuppe hat eine tolle Farbe, die man mit frischen Kräutern noch betonen kann. Das Rezept besteht aus preisgünstigen Zutaten und ist einfach zu kochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Karotten
2 EL	Butter
1 Prise	Cayennepfeffer
0.5 l	Gemüsebrühe
0.5 l	Kefir
1 Bund	Kerbel
1 Prise	Pfeffer
1 Becher	Sahnejoghurt
1 Prise	Salz
2 Tropfen	Worcestershiresauce
2 Tropfen	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Nicht nur im Sommer ist die **feine Karottencremesuppe** ein wahrer Genuss. Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen, um darin die geschälten Zwiebeln anzuschwitzen, bis diese glasig sind. Karotten waschen, schälen und würfeln oder in feine Scheiben schneiden. Im Anschluss zu den Zwiebeln geben und gemeinsam mit etwas Zucker anschwitzen. Gemüsebrühe hinzuschütten und 15 bis 20 Minuten köcheln.
2. Die Suppe in einen Mixer geben oder mit einem elektrischen Pürierstab cremig mixen. Kefir

hinzugießen und die Suppe zum Kochen bringen. Die Suppe wird mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz sowie Worcestersauce und Cayennepfeffer gewürzt, bevor Sahne-Joghurt zur Verfeinerung hineingerührt wird. Suppe abermals rührend erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Vor dem Anrichten Karottensuppe verkosten und nötigenfalls nachwürzen.

Tipp

Kerbel waschen und fein hacken, um diesen vor dem Servieren über die feine Karottencremesuppe zu geben.