

Rueblisuppe mit Rahm

Rueblisuppe mit Rahm

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Menu: [14.06.2017](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten (für 4 Personen)

1 EL Öl oder Butter

½ Zwiebel

500g Karotten

6-7 dl Wasser

1-1½ KL Salz oder Gemüsebouillon

1 Prise Zucker, wenig Curry und Pfeffer

½ -1 dl Rahm

glattblättrige Petersilie

Zubereitung (ca. 30 Minuten)

Öl oder Butter erwärmen. Zwiebel und Karotten vorbereiten, schneiden und zugeben. Temperatur sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter Rühren dämpfen. Mit Wasser ablöschen und aufkochen.

Mit Salz oder Gemüsebouillon würzen. Auf kleiner Stufe zugedeckt (20-30 Minuten) kochen. Suppe fein mixen und wieder aufkochen.

Suppe mit Zucker, Curry und Pfeffer abschmecken und mit geschlagenem Rahm verfeinern. Angerichtete Suppe mit glattblättriger Petersilie garnieren.