Karottencremesuppe

Zutaten für 4-5 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: 25.10.2023

Creation: Christian Schär

ZUTATEN für 4-5 Personen:

15g Butter
30g Zwiebeln
30g Lauch, gebleicht gerüstet
15g Knollensellerie
400g Karotten
15g Mehl
7 dl Gemüsefond (Würfel)
70g Vollrahm/für Rahmtupfer/Garnitur etwas beiseite stellen
40g Vollmilch
Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Lauch längs halbieren und waschen. Zwiebeln, Lauch und Knollensellerie in Matignon (kleinwürfelig) schneiden. 10 Karottenperlen mit speziellem Löffel Ausstecher oder in Würfeln. In wenig Gemüsefond weichkochen

Zubereitung

Matignon in Butter dünsten. Karottenscheiben/Abschnitte beigeben und mitdünsten. Mit Weißmehl stäuben und etwas abkühlen lassen. Mit heißem Gemüsefond auffüllen und unter Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, des Öfteren abschäumen. 30 Minuten sieden. Suppe fein mixen und durch ein Drahtspitzsieb passieren. Nochmals aufkochen, mit Vollrahm und Vollmilch verfeinern und abschmecken

Idee

Mit Grappa/Wodka/Gin usw. leicht parfümieren