

# Karotten-Kartoffelsuppe mit Kren

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen    Saison: Ganzjährig



## Zutaten

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 2      | Zwiebeln                           |
| 400 G  | Karotten                           |
| 200 G  | Kartoffeln                         |
| 1 TL   | Kümmel                             |
| 1 EL   | Butterschmalz                      |
| 800 ML | Hühner- oder Gemüsefond            |
| 100 ML | Rahm                               |
|        | Salz, Pfeffer, Muskatnuss          |
| 2 EL   | fein geriebenen Kren (Meerrettich) |
|        | gehackte Petersilie                |

## Zubereitung

1. Zwiebel, Karotten und Kartoffel würfelig schneiden.
2. Zwiebel in Butterschmalz hell anschwitzen.
3. Karotten und Kartoffeln dazugeben und leicht mitrösten.
4. Mit dem Fond aufgießen.
5. Kümmel dazugeben und dünsten lassen, bis das Gemüse weich ist.
6. Mit einem Pürierstab alles fein pürieren  
und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
7. Suppe in Teller anrichten  
und mit etwas geschlagenem Schlagobers verfeinern.
8. Mit frisch geriebenen Kren und fein gehackter Petersilie bestreuen.